



Choisissez nos plats à la carte ou composez votre menu.

MENU GOURMET :

Entrée, plat, fromages ou dessert... 55.00 €
avec la trilogie de fromages normands...62.00 €

Entrée...

Escalope de foie gras chaud poêlée...16 €
chutney à la figue, Caramel au cidre

Ou

Coquilles st jacques au naturel 16 €
Beurre de la ferme et échalotes

Ou

Queues de langoustine rôties, huile vierge...16€
Duo de quinoa aux baies de godji

Pour suivre...

Filet de Bar...38 €
Tagliatelles plates, et jus de veau

ou

Filet de boeuf de Race Normande 36€
Champignons de la saison, crème au poivre aux 5 baies

ou

Pomme ris de veau braisée au pommeau...36 €
écrasé de pomme de terre

Pour finir desserts au choix, au dos de la carte à choisir au début du repas.

Prix nets – Service Compris
Tout nos plats sont « faits maison »
Élabores sur place à partir de produits bruts



Choisissez nos plats à la carte ou composez votre menu.

MENU PLAISIR :

Entrée, plat, fromages ou dessert...33.00 €
avec la trilogie de fromages normands...38.00 €

Entrée...

Profiteroles d'escargots, champignons des bois et noix, herbes fines....12€

Ou

Œuf parfait, asperges vertes et blanches,
Parmesan et jambon serrano.....12€

Ou

Saumon fumé autour de la betterave...12 €
parfumée au gingembre

Ou

Marbré de foie gras à la pomme... (+4€ dans le menu) 16 €
Brunoise de pommes à la coriandre et ses toasts

Pour suivre...

Carré de cotes de Cochon, laqué, cuit à basse température... 19 €
Cannellonis de poireaux et champignons, légumes d'hiver

Ou

Cœur de rumsteck de race Normande... (+5€ dans le menu) 24 €
crème de camembert et ses pommes de terre au four au cumin

Ou

St Jacques à l'huile d'olive, condiment orange sanguine...19 €
fine purée de carottes, crème wasabi frais et fève de tonka

Ou

Filet de Cabillaud, caviar d'aubergine...19€
Emulsion aneth, Cranberry

Pour finir desserts au choix, au dos de la carte à choisir au début du repas.

Prix nets – Service Compris
Tout nos plats sont « faits maison »
Élaborés sur place à partir de produits bruts



CARTES DES DESSERTS

Citron vert, sablé crémeux- Meringué, sorbet citron basilic...8€

Soufflé chaud au Grand Marnier...8€

Fantaisie au chocolat, sablé noisette, dulcey et chocolat noir...8€

Poire rotie au Miel, pannacotta de yaourt grec à l'amaretto, crème glacée au foin .. 8€

Tarte fine aux pommes, crème épaisse de Normandie...8€

Tous nos dessert sont faits maison, c'est pour cela que nous vous demandons de bien vouloir les choisir au début de votre repas



Prix nets – Service Compris
Tout nos plats sont « faits maison »
Élabores sur place à partir de produits bruts

MENU PLAISIR 28.00 (entrée, plat et dessert)

Saumon en gravlax, graine de sésame noire, <i>Pickles d'oignons rouges et radis</i>	8.00 €
Chèvre chaud rôti au Miel et thym <i>Betterave rouge et émulsion aux anchois</i>	8.00 €
Bonbons d'escargots en croustillants, beurre à l'ail, <i>Courgettes et jus de persil (sup au menu 4.00)</i>	12.00 €
Terrine de foie gras au pommeau, <i>Pommes et coriandre (sup au menu 6.00)</i>	14.00 €

Quasi de veau Français cuit à basse température, <i>Jus de veau à la sauge, champignons des bois, asperges et pomme de terre</i>	14.00 €
Epaule d'agneau Français, confit au Razel Hanout, <i>Epeautre au citron confit et tomates rôties</i>	14.00 €
Filet de Bœuf d'origine Français, Fondue d'échalotes <i>Tian au riz Thaï, soja et miso (sup au menu 9.00)</i>	23.00 €
Burger à l'andouille de vire <i>Gruyère de Carouges et fondue d'oignons</i>	14.00 €
Poisson du Jour, Selon la pêche, avec supplément ou sans selon l'ardoise	

Abricots rotis au Miel et romarin, <i>Infusion crème mascarpone et badiane, crumble</i>	6.00 €
Finger Chocolat de grand cru <i>Et croustillant Praliné (sup menu 2.00)</i>	8.00 €
Panacotta aux fraises, croustillant spéculoos	6.00 €
Le fameux Soufflé chaud <i>Au Grand-Marnier de Catherine (sup 2.00 au menu)</i>	8.00 €

