



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

**MENU PLAISIR 28.00 (entrée, plat et dessert)**

<b>Carpaccio de merlan au combawa et citron caviar,</b> Tartare aux algues	10.00 €
<b>Œuf parfait, émulsion aux cèpes</b> <i>Jambon serrano et crumble aux noix</i>	10.00 €
<b>Boudin noir Local et betterave du Jardin,</b> Emulsion de vinaigre à la Mûre	10.00 €
<b>Bonbons d'escargots en croustillants, beurre à l'ail,</b> <i>Courgettes et jus de persil (sup au menu 4.00)</i>	12.00 €
<b>Terrine de foie gras au pommeau,</b> <i>Pommes et coriandre (sup au menu 6.00)</i>	14.00 €
-----	
<b>Carré de cochon</b> élevé en Normandie, cuit en basse température Soja et miel, wok de légumes au soja (+2 euros au menu)	16.00 €
<b>Magret de canard aux prunes, sauce aigre douce</b> <i>Mousseline de potimarron et légumes d'automne</i>	16.00 €
<b>Filet de Bœuf d'origine Français, siphon béarnaise</b> <i>Gratin de pomme de terre (sup au menu 14.00)</i>	28.00 €
<b>Burger à l'andouille de vire, assaisonnement de Kate</b> <i>Gruyère de Carouges et fondue d'oignons</i>	14.00 €
<b>Poisson du Jour,</b> Selon la pêche, avec supplément ou sans selon l'ardoise	
-----	
<b>Poires pochées au vinaigre de cidre,</b> <i>noix et fromage blanc de la ferme</i>	8.00 €
<b>Opéra maison, crème anglaise au café</b> <i>(sup au menu 2.00€)</i>	8.00 €
<b>Pavlova aux fruits exotiques, ananas et mangue</b>	8.00 €
<b>Le fameux Soufflé chaud de Catherine</b> <i>Au Grand-Marnier (sup 2.00 au menu)</i>	8.00 €