

LA TABLE DE CATHERINE

ENTREES

Terrine de foie gras
au pommeau, pommes au coriandre **14€**

Ravioles de tourteau, émulsion de langoustine
et mousseline de topinambour **12€**

Profiteroles d'escargots, champignons des bois
beurre de Normandie et ail **14€**

Pâté en croûte maison, noisettes et foie gras,
mesclun à l'huile de noix **12€**

Tarte fine à l'andouille et camembert, caramel
au cidre **12€**

La planche à partager

Camembert de chez Mr
mercier, acras de morue,
saumon gravlax, toasts
crème aux herbes, Jambon
Belota **18€**

Desserts 8 €

Assiette de 3 fromages
normands

Gratin de fruits
frais, sabayon au vin
doux, glace au yaourt

Soufflé chaud au Grand
Marnier

Plaisir chocolat,
noisettes et praliné

Sablé breton, pomme,
poire au romarin et
craquant carambar

Bœuf de race normande

L'entrecôte (200g) et
sa crème au poivre **20€**

Filet de bœuf aux
champignons des bois
32€

Cœur de Rumsteak et sa
crème de camembert **20€**

Toutes les viandes sont
servies avec des
légumes de saison et
pomme de terre

Les incontournables

Noix de saint jacques au beurre,
émulsion au thé matcha, mousseline de
butternut et potimarrons rôtis **28€**

Pomme de ris de veau braisée au pommeau,
mousseline de pomme de terre **36€**

Magret de canard, au miel, ses petits
légumes cocotte **20€**

Burger à l' andouille, gruyère de
Carrouges, kate shup et pommes de terre
au cumin **18€**

Végétarien: Risotto de panais, légumes
rôtis et infusion au romarin **16€**