

## LA CARTE

### Les entrées

- \*Asperges et morilles, crème au vin doux 16.00€  
*(Supplément 6.00€ au menu)*
- \*Escalope de foie gras chaud au miel des cadres noirs 16.00€  
*Vinaigre balsamique blanc (supplément 6.00 € au menu)*
- \*Pâté en croute, foie gras et pistache 10.00€  
*Confiture d'oignon au miel*
- \*Bonbons d'escargots, beurre à l'ail, persil plat et mesclun 12.00€

### Les plats

- \*Côte de cochon de la MANCHE élevé à l'orge, 20.00€  
*Confit à l'ail des ours et ses pommes de terre grenaille*
- \* Pomme de ris veau braisé au pommeau, 36.00€  
*Mousseline de légumes (Supplément 16.00€ au menu)*
- \*Entrecôte de race Normande, crème de camembert 28.00€  
*Pomme de terre au cumin et petits légumes (Supplément 8.00€ au menu)*
- \*La poularde de Culoiselle confite, jus au vin jaune 22.00€  
*Carottes fanes et riz pilaff*
- \*Le burger Maison, andouille et gruyère de Carrouges 20.00€  
*Oignons et kate' chup local*
- \*Assiette végétarienne : Gnocchis maison, tomate confite 16.00€  
*Et émulsion au gorgonzola et légumes de saison*

## Les desserts

**Les desserts sont à commander en début de repas**

- \*Soufflé au Grand Marnier 8.00€
- \*Tarte fine aux pommes , sa glace à la vanille 8.00€
- \*Fantaisie au chocolat de grand cru, 8.00€  
*sablé et glace au yaourt, poivre de cacao*
- \*Le Café gourmand 8.00€

### Menu enfant 12.00€ (12ans maxi)

Fish and chips  
ou  
Steack haché

\*\*\*\*\*

Glace

### La carte en menu à 39.50€

**Entrée, plat et dessert au choix dans la carte**