

Pour Commencer

Foie gras de canard au naturel, chutney pomme et rhubarbe	22,00 €
<i>Natural duck foie gras, apple and rhubarb chutney</i>	
Asperges tièdes, condiment yaourt, haddock et pickles	19,00 €
<i>Warm asparagus, yoghurt seasoning, haddock and pickles</i>	
Raviolis de queue de bœuf, consommé au sarrasin et fines herbes	20,00 €
<i>Oxtail raviolis, herb and buckwheat consommé</i>	
Vol au vent d'escargots du Pré D'Auge, crème d'ail doux et oseille	21,00 €
<i>Pré D'Auge snails Vol au Vent with garlic and sorrel cream</i>	
Langoustines croustillantes, avocat, pomme Granny et algue	22,00 €
<i>Crunchy langoustines, avocardo, granny apple and seaweed</i>	

*Notre Chef sera heureux de vous faire des suggestions au gré des produits du terroir
et des marées (poissons entiers, fruits de mer...)*

Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France

Pour suivre

Nos poissons

Lotte de nos côtes et patate douce comme un Fish and Chips, salsa verde 32,00 €

Local monkfish and sweet potatoes in batter, with salsa verde

Cabillaud et artichaut, roquette, fenouil et sirop de tomate épicé 30,00 €

Cod with artichoke, rocket, fennel and a spicy tomato syrup

Belle sole cuite meunière, pomme de terre écrasée 47,00 €

Perfect sole meuniere, mashed potatoes

Nos viandes

Notre poulet Vallée d'Auge cuisiné en cocotte, à partager pour 2 personnes 56,00 €

Our Local Vallée d'Auge chicken cooked in a casserole, to be shared by 2 people

Pour 1 personne 28,00 €

For 1 person

Epaule d'agneau de lait fondante, légumes verts, morilles et jus de braisage 35,00 €

Melt in your mounth shoulder of milk lamb, green vegetables, morels and braised gravy

Filet de boeuf Normand, gnocchi, petits pois et Cecina 37,00 €

Fillet of Normandy beef, potato gnocchi, peas and Cecina ham

Supplément Garniture au choix: légumes, purée, frites, pâtes, salades 6,00 €

Extra Garnish of your choice: vegetables, mashed potatoes, French fries, pasta, salad

Pour finir

Assiette de fromages normands, mesclun de salades 12,00 €

Cheese plate from Normandy, mixed salad

Omelette Norvégienne aux agrumes, flambée au Grand Marnier (pour 2 personnes) 22,00 €

Baked Alaska, with citrus fruits, flambéed with Grand Marnier (for 2 people)

Pommes confites au naturel, confiture de lait et glace à la crème 13,00 €

Candied apples, Dulce de Leche and cream ice cream

Gaufre minute, chantilly, sauce chocolat et glace vanille 13,00 €

Waffle with whipped cream, chocolate sauce and vanilla ice cream

Notre entremet fondant au chocolat, fruits secs et fleur de sel 13,00 €

Our chocolate dessert, dried fruits and salt flower

Tarte fromage blanc aux fraises 13,00 €

White cheese tart with strawberries

Prix nets, service compris

*Nous acceptons les règlements en espèces et par carte de crédit :
Visa, Eurocard, Mastercard, American Express.*

Les chèques ne sont pas acceptés.

Carte proposée le soir au 1899

De septembre à avril inclus, le 1899 est fermé le dimanche et lundi