

# *Pour Commencer*

Foie gras de canard au naturel, chutney de coing aux épices	22,00 €
<i>Natural duck foie gras, quince and spices chutney</i>	
Lasagnes de champignons des bois aux épinards	19,00 €
<i>Wild mushrooms and spinach lasagna</i>	
Soupe de tourteaux à la citronnelle, langoustines et Granny smith	22,00 €
<i>Crab, lemongrass and langoustines soup with Granny Smith</i>	
Vol au vent d'escargots du Pré D'Auge, crème à l'oseille	21,00 €
<i>Pré D'Auge snails Vol au Vent with sorrel cream</i>	
Carpaccio de noix de St Jacques, topinambour fumé et grenobloise	23,00 €
<i>Scallop Carpaccio, smoked Jerusalem artichoke with lemon and capers</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*

Noix de St Jacques rôties, brocolis, choux fleurs et haddock 31,00 €

*Roasted scallops, brocolis, cauliflower and haddock*

Belle sole cuite meunière, légumes de saison 47,00 €

*Perfect Sole Meuniere, with seasonal vegetables*

## *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

Parmentier de jarret de veau aux girolles, pomme Maxim's 29,00 €

*Shepard's pie with veal and chanderelles, crispy potatoes*

Filet de boeuf Normand, carottes de Créances et jus aux poivres 37,00 €

*Fillet of Normandy beef, Créance carrots and pepper sauce*

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

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

# *Pour finir*

Assiette de fromages normands, mesclun de salade	12,00 €
<i>Cheese plate from Normandy, mixed salad</i>	
Omelette Norvégienne, façon Mont Blanc (pour 2 personnes)	22,00 €
<i>Baked Alaska, Mont Blanc style (for 2 people)</i>	
Beignets de pomme golden rosée, sorbet au cidre	13,00 €
<i>Pink golden delicious apple dounut, cider sorbet</i>	
Gaufre minute, chantilly, sauce chocolat et glace vanille	13,00 €
<i>Waffle with whipped cream, chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	
Notre entremet fondant au chocolat, crème anglaise	13,00 €
<i>Our chocolate dessert, with french custard</i>	
Tarte au citron contemporaine	13,00 €
<i>Contemporary lemon meringue</i>	

*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*