

Pour Commencer

Pressé de foie gras de canard au naturel, chutney aux épices douces 22,00 €

Natural pressed foie gras, sweet spices chutney

Maquereau en escabèche, ventrèche confite en rillettes 18,00 €

Marinated mackerel in escabeche sauce, candied ventrecha in paté

Ravioli de homard bleu, tomate coraillée et basilic 24,00 €

Blue lobster ravioli, tomato and basil

Soupe froide de courgette violon, mozzarella et pain aux truffes d'été 21,00 €

Cold courgette soup, mozzarella and summer truffle bread

Oeuf bio mollet, caviar d'aubergine et copeaux de haddock 21,00 €

Soft boiled organic egg, aubergine caviar with haddock shavings

*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

Cabillaud cuit au bouillon de crevettes, gingembre et citronnelle 30,00 €

Cod in prawn broth, ginger and lemongrass

Aiguillettes de St Pierre, fenouil safrané et pistache 33,00 €

St Pierre aiguillettes, saffron fennel and pistachios

Belle sole cuite meunière, pommes fumées 47,00 €

Perfect Sole Meuniere, smoked potatoes

Nos viandes

Canette de la vallée et pommes de terre en deux cuissons, truffe d'été 32,00 €

Valley duckling, potatoes cooked twice, summer truffles

Poitrine de porc fermier laqué, côtes de romaine et socca 30,00 €

Caramelized roast pork belly, Romaine and socca

Filet de boeuf Normand, gaufrettes de légumes du moment et jus au poivre 37,00 €

Fillet of Normandy beef, seasonal vegetables wafer 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 <i>Cheese plate from Normandy, mixed salad</i>	12,00 €
Omelette Norvégienne du Pays d'Auge, flambée au calvados (pour 2 personnes) <i>Local Style Baked Alaska, flambéed with Calvados (for 2 people)</i>	20,00 €
Pêche pochée façon melba <i>Poached peach melba</i>	13,00 €
Gaufre minute, chantilly, sauce chocolat et glace vanille <i>Waffle with whipped cream, chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	13,00 €
Beignets au chocolat, écrasé de framboise <i>Chocolate donut, crushed raspberries</i>	13,00 €
Cheesecake, glace yaourt fruits rouges <i>cheesecake, red berries yoghurt ice cream</i>	13,00 €

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