

Le potager d'à côté

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
ŒUF DE POULE BIO POCHÉ, ÉPINARDS EN BRANCHE, CHAMPIGNONS SYLVESTRE Poached organic chicken egg, spinach, Sylvestre mushrooms	19€	
POTAGE MAISON DE LÉGUMES DE SAISON, PAYSANNE DE LÉGUMES ET CÉRÉALES Homemade seasonal soup with vegetables and cereals.	16€	
ESCARGOTS DU PRÉ D'AUGE EN COCOTTE LUTÉE Pré d'Auge snails in a casserole	20€	
RISOTTO CARNAROLI AUX ARTICHAUTS VIOLETS, PARMIGIANO REGGIANO Risotto Carnaroli with purple artichokes, Parmigiano Reggiano		24€

Au bord de la Mer

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, TOAST GRILLÉ Smoked salmon from Scotland, grilled toast	18€	
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON, CROSTINI D'AÏOLI Homemade rock fish soup, aioli crostini	21€	
CABILLAUD DORÉ, FENOUIL FONDANT AUX AGRUMES Roasted cod, fennel with citrus		32€
GAMBAS EN TEMPURA, MAÏS ET GRENADE, SAUCE AIGRE-DOUCE Prawn tempura, corn and pomegranate, sweet and sour sauce		28€
COQUILLE ST JACQUES DE LA BAIE DE SEINE, BEURRE D'ALGUES ET TOPINAMBOUR EN GRENOBLOISE St Jacques from the Seine bay, seaweed butter and Jerusalem artichoke with lemon and capers		31€

SUPPLÉMENT GARNITURE AU CHOIX / 6€

LÉGUMES : Verts/de saison

POMME DE TERRE : purée / frites — PÂTES : penne — SALADE

VEGETABLES : Green/seasonal

POTATOES : puree / french fries — PASTA : penne — SALAD

L'amour est dans le pré

ENTRÉE PLAT
Starter Dish

PLANCHE DE CHARCUTERIES, FROMAGES ET MESCLUN Board of cold meats, cheeses and mixed salad leaves	23€	
WOK DE VOLAILLE FERMIÈRE, SAUCE SATÉ Free range poultry cooked in a wok with Saté sauce		27€
MAGRET DE CANARD RÔTI AU MIEL, CÈLERI ET CHÂTAIGNES CONFITES Honey roasted Duck breast, celery and candied chestnuts		29€
LE BURGER TRADITIONNEL Traditional burger		25€
LE TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS Charolais beef tartare		24€
JARRET DE VEAU AU FOIN, POLENTA CRÉMEUSE AU MASCARPONE Veal Shank with hay, creamy polenta with mascarpone		56€
- Cuisiné en cocotte, à partager pour 2 personnes For 2 people		
- Pour 1 personne For 1 person		29€

Les Incontournables

SERVIS DE 12H À 21H30
Served from noon to 9:30pm

ENTRÉE PLAT
Starter Dish

HUITRES SPÉCIALES NORMANDIE N°3 6 / 9 / 12 special oysters from Normandy	6: 15€ / 9: 20€ / 12: 24€	
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON MARBRÉ AUX FIGUES, PAIN D'ÉPICES Homemade foie gras terrine with figs, gingerbread	22€	
LA SALADE CÉSAR, POULET GRILLÉ ET BACON Caesar salad, grilled chicken and bacon		19€
CROQUE-MONSIEUR « FRANÇOIS », JEUNES POUSSSES Toasted cheese and ham sandwich with baby salad shoots		23€
LE CLUB SANDWICH AU PAIN COMPLET, POULET ET BACON Wholemeal chicken and bacon Club sandwich		24€
BELLE SOLE DE NOS CÔTES CUITE MEUNIÈRE, LÉGUMES RACINE Local Sole meunière with root vegetables		48€
FILET DE BŒUF NORMAND, GNOCCHI D'AGRIA AUX HERBES Normandy beef fillet, Agria gnocchi with herbs		38€

Instantis de Douceurs

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS, JEUNES POUSSÉS Local Cheese plate, baby salad shoots	12€
OMELETTE NORVÉGIENNE POMME ET CIDRE, FLAMBÉE AU CALVADOS (POUR 2 PERSONNES) Apple & cider Baked Alaska flambeed with Calvados (for 2 people)	22€
NOTRE INCONTOURNABLE GAUFRE MINUTE, CRÈME DOUBLE, CAMEL BEURRE SALÉ Waffle with local cream and salted butter caramel	13€
MOUSSE AU CHOCOLAT CUBA 70% Dark chocolate Cuba 70 % mousse	13€
TARTE AU CITRON MERINGUÉE, FAÇON MOJITO Lemon meringue pie, mojito style	13€
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR Caramelized custard cream with Madagascar vanilla	11€
CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee	14€
TARTE NORMANDE, GLACE VANILLE Local apple pie, vanilla ice cream	11€
PALETTE DE SORBETS OU GLACE (3 PARFUMS) Assortment of sorbets or ice cream (3 scoops)	11€

NOTRE CARTE EST PROPOSÉE TOUS LES JOURS DE 12H00 À 15H00 ET DE 19H00 À 21H30
OUR MENU IS SERVED DAILY FROM NOON TO 3.00PM AND FROM 7.00 TO 9.30PM

Prix nets, service compris. Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France. Liste des allergènes sur demande.
Nous acceptons les règlements en espèces et par carte de crédit. Les chèques ne sont pas acceptés.

Net prices, service included. All our meat is of French origin. List of allergens on request.
We accept all major credit cards and cash; no checks.