

Le potager d'à côté

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
ARTICHAUTS VIOLETS, ROQUETTE, PARMIGIANO REGGIANO ET TRUFFE D'ÉTÉ Purple artichokes, arugula, Parmigiano Reggiano and summer truffle	19€	
MOZZARELLA DE BUFFLONNE ET TOMATES Buffalo mozzarella and tomatoes	17€	
MELON ET JAMBON CRU Melon and smoked ham	17€	
ASPERGES VERTES, ÉCUME D'HUÎTRES ET SARRASIN Green asparagus, oyster and buckwheat foam		20€
RISOTTO DU JOUR Risotto of the day		24€

Au bord de la Mer

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
CABILLAUD DORÉ, FENOUIL FONDANT AUX AGRUMES Browned cod, fennel with citrus		32€
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON, CROSTINI D'AÏOLI Homemade rock fish soup, aioli crostini	21€	
HUÎTRES SPÉCIALES NORMANDIE N°3 Normandy special oysters N °3	6 : 15€ / 9 : 20€ / 12 : 24€	
GAMBAS EN TEMPURA, SAUCE AIGRE-DOUCE, SALADE Prawn tempura, sweet and sour sauce, salad		28€
SAUMON DE FRANCE RÔTI, ASPERGES ET CHOUX KALE, BEURRE AU CIDRE Roasted French salmon, asparagus and kale, apple cider butter		32€

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 Starter	PLAT Dish
PLANCHE DE CHARCUTERIE, FROMAGES ET MESCLUN Charcuterie platter, cheeses and mixed salad leaves	23€	
FILET D'AGNEAU FROTTÉ DE THYM, NAVETS GLACÉS ET PISSENLIT Lamb filet rubbed with thyme, glazed turnips and dandelion		31€
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE FARCI DE MORILLES, LÉGUMES VERTS, JUS D'HERBES Chicken breast stuffed with morels, green vegetables, herbal juice		29€
LE BURGER The burger		25€
LE TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS Charolais beef tartare		24€
JARRET DE VEAU CONFIT AU FOIN, MÉLANGE DE CÉRÉALES BIO Veal shank with hay, organic cereal mix		
- Pour 1 personne For 1 person		29€
- Cuisiné en cocotte, à partager pour 2 personnes For 2 people		56€

Les Incontournables

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

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
SAUMON FUMÉ D'ECOSSE, TOAST GRILLÉ Scottish smoked salmon, grilled toast	18€	
FOIE GRAS MAISON AU NATUREL, CHUTNEY DE FRAISES Homemade foie gras, strawberry chutney	22€	
LA SALADE CÉSAR, POULET GRILLÉ ET BACON Caesar salad, grilled chicken and bacon		19€
CROQUE-MONSIEUR "FRANÇOIS" À LA TRUFFE D'ÉTÉ, JEUNES POUSSÉS DE SALADE François' Croque Monsieur with summer truffle, young sprouts		23€
LE CLUB SANDWICH POULET ET BACON AU PAIN COMPLET Chicken & bacon wholemeal club sandwich		24€
SOLE DE NOS CÔTES CUITE MEUNIÈRE, TOMBÉE D'ÉPINARDS Local sole meunière, spinach		48€
FILET DE BŒUF NORMAND, PETITS POIS À LA FRANÇAISE AU JAMBON DE BŒUF FUMÉ CECINA Normandy beef fillet, peas "à la française" with smoked beef ham (Cecina)		38€

Instantis de Douceurs

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS, JEUNES POUSSÉS DE SALADE Normandy cheese plate, young sprouts	12€
NOTRE INCONTOURNABLE GAUFRE, CRÈME, SAUCE CHOCOLAT ET GLACE VANILLE Waffle with cream, chocolate sauce and vanilla ice cream	13€
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES ET RHUBARBE Red fruit and rhubarb pavlova	13€
TARTE AU CHOCOLAT "DULCEY" ET FRUIT DE LA PASSION Dulcey chocolate and passion fruit pie	13€
CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA Tonka bean crème brûlée	12€
PALETTE DE SORBETS OU GLACES Sorbets or ice creams	11€
COUPE DE FRUITS DE SAISON, CHANTILLY Seasonal fruits, whipped cream	11€
CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee	14€
OMELETTE NORVÉGIENNE, POMME, CIDRE ET VANILLE, FLAMBÉE AU CALVADOS Baked Alaska, apple, cider and vanilla, flambe with Calvados	22€ A partager / To share
TARTE NORMANDE, GLACE VANILLE Local apple tart, vanilla ice cream	12€
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR DE CUBA 70% Cuba dark chocolate mousse	13€

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.