Entrées

- Os à moelle à la croque au sel et tartines de pain 9.50
- Toasts de chèvre rôtis au miel, gésiers confits, pickles 9.50
- Velouté de potimarron à l'huile de noisette, chips de lard, œuf basse température 9.50
- Salade rustique : endives, pommes Granny, saumon mariné vinaigrette au cidre 11.00
- Planche de charcuteries et Saint Marcelin fondu 12.00
- Salade Caesar, poulet frit aux cornflakes 12.50
- Carpaccio d'espadon, condiments exotiques 12.50
- Crevettes, tartare de légumes aux fruits exotiques 14.00
- 6 escargots au beurre d'ail 14.00
- Chaud froid de langoustines et crevettes façon thaï 15.00
- Foie gras de canard maison 16.00
- Saumon mi cuit ou St Jacques *(selon arrivage)*, sauce beurre blanc au Champagne 16.00

Plats

- Aile de raie à la grenobloise, légumes de saison 13.00
- Pavé de cabillaud, beurre blanc et crumble d'herbes fraîches 17.00

- Cochon de lait *(le vendredi soir)* 19.00
- Tête de veau *(le mercredi)* 18.00
- Plat du jour (voir l'ardoise) 12.90
- Jarret de cochon façon garbure 13.50
- Morceau du boucher, sauce béarnaise 13.50
- 1/4 de poulet à la broche, sauce vallée d'Auge 14.00
- Joue de bœuf confite, jus gardiane 14.00
- Tartare de bœuf 14.50
- Burger Classic, sauce barbecue maison 14.90
- Onglet de bœuf, sauce béarnaise 15.00
- Camembert rôti 15.00
- Paleron de veau façon blanquette 16.00
- Magret de canard, miel d'agrumes 16.50
- Grande salade Caesar, poulet croustillant aux cornflakes 17.50
- Coquelet à la broche, sauce aux cèpes 18.00
- Entrecôte, beurre maître d'hôtel 19.00
- Côte de bœuf (2 personnes) minimum 1 kg, sauce au choix 48.00

Desserts

• Planche de fromages normands	8.50
• Dame Blanche	6.50
• Coupe normande	7.00
• Coupe de sorbets (3 boules)	7.00
• Coupe de glaces (3 boules)	7.00
• Mousse au chocolat	7.00
• Crème brûlée au Grand Marnier	7.50
• Tiramisu Nutella spéculoos	7.50
• Baba au rhum	8.00
• Fondue au chocolat et fruits de saison	8.00
• Moelleux au chocolat, glace vanille	8.00
• Cheese cake Oréo	8.50
• Tatin d'ananas maison, sorbet coco	9.00
• Café gourmand	10.50
• Champagne gourmand	15.00

15€90

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Servi le midi du lundi au vendredi sauf les jours fériés

19€90

Entrée + Plat + Dessert

Servi midi et soir du lundi au vendredi sauf les jours fériés

Entrées

- Os à moelle à la croque au sel et tartines de pain
- Velouté de potimarron à l'huile de noisette, chips de lard, œuf basse température
- Crevettes, tartare de légumes aux fruits exotiques
- Salade rustique : endives, pommes Granny, saumon mariné, vinaigrette au cidre
- Planche de charcuteries
- Toasts de chèvre rôtis au miel, gésiers confits, pickles

Plats

- Jarret de cochon façon garbure
- 1/4 de poulet à la broche, sauce vallée d'Auge
- Joue de bœuf confite, jus gardiane
- Aile de raie à la grenobloise, légumes de saison
- Burger Classic, sauce barbecue maison
- Morceau du boucher, sauce béarnaise
- Plat du jour *(voir l'ardoise)*

Desserts

- Petite planche de fromages normands
- Baba au rhum
- Coupe normande
- Dame Blanche
- Mousse au chocolat
- Sorbets au choix (3 boules), coulis
- Café gourmand
- Tiramisu Nutella spéculoos

27€

Entrée + Plat + Dessert

Servi midi et soir du lundi au samedi

Entrées

- Chaud froid de langoustines et crevettes façon thaï
- Foie gras de canard maison
- Salade Caesar, poulet frit aux cornflakes
- 6 escargots au beurre d'ail
- Saumon mi cuit ou St Jacques *(selon approvisionnement)*, sauce beurre blanc au Champagne
- Carpaccio d'espadon, condiments exotiques

Plats

- Paleron de veau façon blanquette
- Coquelet à la broche, sauce aux cèpes
- Entrecôte, beurre maître d'hôtel
- Magret de canard, miel d'agrumes
- Tartare de bœuf
- Pavé de cabillaud, beurre blanc crumble d'herbes fraîches
- Onglet de bœuf, sauce béarnaise

Desserts

- Planche de fromages normands
- Fondue au chocolat et fruits de saison
- Cheese cake Oréo
- Crème brûlée au Grand Marnier
- Moelleux au chocolat, glace vanille
- Tatin d'ananas maison, sorbet coco
- Café gourmand

Formule rôtisserie

- **1 verre de vin**
- **1 entrecôte de boeuf, beurre maître d'hôtel** *(race normande - 300 g),*
- **1 dessert** *à choisir à la carte*

29€

CÔTE de BŒUF

pour 2 personnes

1 kilo minimum

48€