

NOTRE CARTE


ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT

24,00 €

ENTRÉE+PLAT+DESSERT

30,00 €

ENTRÉES

LA TERRINE DE POISSON ET LAITUE AUX ZESTES D'ORANGE, POMMES GAUFRETTES À L'ESPELETTE, MAYONNAISE AU YUZU <i>Anjou blanc - "rivière sauvage" 2023</i>	9,00 €
L'OEUF COCOTTE, OIGNONS ET LARD FUMÉ DU COTENTIN, PAIN "MOUILLETTE" AILÉ <i>Anjou rouge - Cuvée Andécaves 2022</i>	9,00 €
 VELOUTÉ DE PATATE DOUCE, FRUITS SECS ET CHAMPIGNONS DE PARIS SAUTÉS <i>Bourgogne Aligoté - Domaine Christina, Élodie & Patrick Chalmeau 2021</i>	9,00 €
TERRINE DE CAMPAGNE À LA NOISETTE, MESCLUN ET PICKLES DE LÉGUMES DU MARAICHER <i>Côtes du Rhône - Roc Épine, Domaine Lafont 2021</i>	9,00 €

PLATS PRINCIPAUX

 VÉGAN : PARMENTIER DE LENTILLES VERTES, MOUSSELINE DE CAROTTE AU CUMIN, OIGNONS FRITS, SAUCE CRÉMÉE AUX OIGNONS TORRÉFIÉS <i>Pouilly Fumé - Les Chailloux, Silox - Domaine Chatelain 2021</i>	16,00 €
LE POISSON DU MARCHÉ, SNACKÉ, MILLEFEUILLE DE CÉLERI ET CAROTTES, ÉPEAUTRE SAUTÉ À LA PERSILLADE D'ALGUES, SABAYON HOLLANDAISE À L'ESTRAGON, SABLÉ PARFUMÉ AU CITRON VERT ET ALGUES <i>Saint Véran - Cuvée prestige - Gilles Guerrin 2021</i>	18,00 €
LE PALERON DE BŒUF NORMAND ET BRAISÉ, CAROTTES CONFITES, GALETTE DE POLENTA AU CHORIZO, JUS DE BŒUF CORSÉ À LA SAUGE, CHIPS DE CAROTTE TEMPURA <i>Saint Emilion grand cru - Le Différent - Château de Ferrand 2016</i>	18,00 €
 RISOTTO PARFUMÉ À LA TRUFFE D'ÉTÉ, CHAMPIGNONS DU MOMENT, PARMIGIANO <i>Pic St Loup - Mas de l'Oncle - Fabrice Bonmarchand 2019</i>	17,00 €
TRIPES À LA MODE CAEN DE CHEZ RUAULT <i>Cidre "douces amères" - Cidrerie Desvoys</i>	16,00 €
SUGGESTION DU MOMENT	18,00 €

DÉLICES SUCRÉS

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS (TOMME DE NORMANDIE, CAMEMBERT, PONT L'ÉVÊQUE, CRÉMEUX DU MONT-SAINT-MICHEL) ACCOMPAGNÉS DE SALADE ET D'UN CONFIT DE POMME AU POMMÉ DE NORMANDIE <i>Cidre "douces amères" - Cidrerie Desvoys</i>	8,00 €
ENTREMET CHOCOLAT ET NOIX, FINANCIER À LA NOIX, CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT, PRALINÉ AUX NOIX ET FEUILLE FINE DE CACAO <i>Maury Grenat - Domaine Lafage 2022</i>	8,00 €
CAFÉ GOURMAND, TRIO DE GOURMANDISES	8,00 €
TARTE FINE AUX POMMES REVISITÉE, ACCOMPAGNÉE D'UNE CRÈME CRUE D'ISIGNY À LA VANILLE <i>Cocktail autour de la pomme et châtaigne</i>	8,00 €
PANACOTTA, CRÉMEUX PASSION ET ÉCLATS DE SPÉCULOS <i>Porto blanc - Cruz</i>	

MENU POUR NOS JEUNES ÉPICURIENS

POISSON DU MARCHÉ **OU** VIANDE DU MOMENT
MÉLANGE DE LÉGUMES **OU** POMMES DE TERRE GRENAILLES

ENTREMET CHOCOLAT **OU** 2 BOULES DE GLACE

14,00 €



VINS

en accord

12 cl

UN VERRE	7.50 €
DEUX VERRES	14.50 €
TROIS VERRES	21.00 €



ITINÉRAIRE

Normand

19.50 €

POMMEAU	4 cl

POIRÉ DOMFRONT	12 cl

CIDRE DE DÉGUSTATION	12 cl

CALVADOS 10ANS D'ÂGE	2 cl