

Menu

DE LA SAINT SYLVESTRE

ENTREES - STARTERS

Duo d'huîtres d'Asnelles au naturel et gratinées, Sabayon Champagne
Duo of gratin and natural oysters from Asnelles, with Champagne Sabayon

Déclinaison de saumon mariné maison en deux saveurs, Thym et Agrumes,
Sorbet basilic de la ferme de la Haizerie
Marinated salmon with two flavours, Thym and citrus fruits,

Œuf poché, fricassé de pleurotes et crème Normande aux herbes
Poached egg, oyster mushrooms fricassee and Norman cream herbs

PLATS - MAIN COURSES

Noix de Saint-Jacques Normande, beurre blanc aux algues,
crème de topinambour et potimarron rôti
*Norman Scallops, seaweed white butter sauce,
with topinambour cream and roasted pumpkin*

Pièce de bœuf Normande, sauce au vin rouge et pain d'épice,
gratin dauphinois aromatisé à l'huile de truffe
*Piece of Norman beef, red wine sauce and gingerbread,
gratin dauphinois flavoured with truffle oil*

Magret de canard sauce au miel de notre apiculteur Benjamin Eustache,
polenta croustillante au chèvre des alpes
*Duck breast with honey sauce from the beekeeper Benjamin Eustache,
crispy polenta with alpine goat cheese*

FROMAGE - CHEESE

Découverte de fromages normands , supplément de 10 euros
Norman cheese plate, 10 euros extra

DESSERTS

Pavlova aux fruits exotiques
Pavlova with exotic fruits

Moelleux au chocolat, coeur coulant au caramel
Chocolate cake with a heart melted caramel

Dôme glacé aux marrons, chocolat et riz soufflé
Iced dome with chestnuts, chocolate and puffed rice

65 euros

• PRIX NETS, SERVICE COMPRIS