

CROQUEZ LA NORMANDIE...

... AVEC NOS FOURNISSEURS LOCAUX !

Normand local product

Les Huitres de la Famille Lévêque – Asnelles – Oysters

Les vergers de Ducy – Ducy Ste Marguerite

Cidre, Calvados, pommeau et jus de pomme – *Cider, apple juice*

Cidrerie Viard – Guéron

Cidres d'exception – *Exceptional ciders*

La ferme de la Frémondrière – Moncuit

Beurre, crème, lait et yaourts du petit-déjeuner – *Butter, yoghurts*

La ferme des Alpines – Moyon

Fromage de chèvre – *Goat cheese*

Ferme de la Haizerie

Glaces artisanales – *Artisanal ice cream*

Notre potager

La saveur de nos fruits et légumes en fonction des saisons – *Our garden*



« **Fait Maison** »

Homemade

Nos entrées

6 huîtres d'Asnelles n°3 de la Famille Lévêque (menu +2€) 15 €
6 oysters n°3 from the farmer of the Lévêque Family

Soupe de poisson, façon Cappuccino 12 €
Fish soup, cappuccino style

Déclinaison de saumon mariné en deux saveurs,
Thym et Agrumes (menu +2€) 15 €
Marinated salmon two flavours, Thyme and Citrus

Œuf poché crème de fromage normand,
Champignons et pomme en 2 textures 12 €
Poached egg with Normandy cheese cream, Mushrooms and apple

 **Salade fraîcheur** salade, tomates, oignons rouges, chips de légumes, radis, 12 €
Vinaigrette aux agrumes
Salad with tomatoes, red onions, radish, citrus vinaigrette

Nos plats

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, risotto 21 €
Cod fillet with chorizo crust, risotto

Pavé de bœuf normand, sauce cacao,
gratin de macaroni à l'huile de truffe (menu +4€) 25 €
Norman beef steak, cacao sauce, macaroni gratin with truffle oil

Suprême de volaille sauce normande,
écrasé de pommes de terre 21 €
Chicken breast with Normandy sauce, mashed potatoes

Blanquette de veau à l'ancienne, aromatisé au foin
légumes normands 21 €
Blanquette of veal with norman vegetables

Planche normande
Camembert rôti au miel et au thym, jambon de pays et pommes de terre 19 €
Normandy plat (Roasted Camembert with honey and thyme, ham and potatoes)

 **Lasagnes de légumes, au fromage de chèvre normand** 19 €
Vegetables lasagnas, with Normandy goat cheese

 **Salade Poke Bowl nature, au saumon ou au poulet** 19 €
Assortiment de céréales (sarrasin, orge, millet) concombre, tomate, mangue, pastèque, vinaigrette aux agrumes
Assorted cereals (buckwheat, barley, millet), cucumber, tomato, mango, watermelon, citrus vinaigrette

Nos fromages

Dégustation de fromages normands..... 10 €

Camembert affiné au Calvados, Pont l'Evêque affiné au pommeau, « Palet Rouge » de la Ferme du Moulinet (Ste-Mère-Eglise, fromage enrobé de poivrons rouges)

Typical camembert matured in Calvados, Pont l'évêque matured in pommeau, "palet rouge" from Ferme du Moulinet (Ste-Mère-Eglise, coated in red peppers)

Nos desserts

Poire pochée enrobée de granola maison, sauce chocolat..... 12 €

Poached pear coated with homemade granola, chocolate sauce

Moelleux au chocolat, cœur coulant aux fruits de la passion 12 €

Chocolate cake with passion fruits

Pavlova de fraise 12 €

une délicieuse meringue au citron vert, avec chantilly, morceaux de fraise, glace vanille

a delicious meringue with whipped cream, strawberries fruit, vanilla ice cream

Tarte Tatin, crème fraîche normande 12 €

Apple pie with french Normandy cream

Crème brûlée à la vanille et sa nougatine maison 12 €

« Crème brûlée » with vanilla with home made nougatine

Menu Plaisir

Au choix dans la carte...

1 entrée, 1 plat, 1 dessert

1 Starter, 1 main course, 1 dessert

38 €

Kids Menu

Cabillaud, sauce crème, risotto

Cod fish, cream sauce and risotto

Ou

Blanquette de veau, légumes normands

Blanquette of veal with normand vegetables

Fromage blanc, confiture

Cottage cheese, jam

Ou

Salade de fruits

Fruits salad

14 €

Dishes served in room service
(de 18h à 22h)

*Plats servis en room service
(from 6pm to 10pm)*