



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 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*

Nos entrées – Our appetizers

Médaille de foie gras de canard, marmelade d'oignons nouveaux, brioche toastée 19 €

Duck foie gras, spring onion marmalade, toasted brioche

Ceviche de lieu jaune, condiments aux agrumes et olives Kalamata, tartine de tapenade 18 €

Pollack ceviche, citrus condiments and Kalamata olives, tapenade spread

Asperges vertes rôties au parmesan, œuf Bio parfait et son jus réduit 22 €
Roasted green asparagus with Parmesan, organic perfect egg and reduced juice

Supplément de 3 € avec le menu plaisir extra 3 € with Menu Plaisir

... et avec un délicat râpé de truffe d'été (supplément de 4 €)

With a delicate grating of summer truffle (extra 4 €)



Salade « retour du potager » 12 €

Mixed vegetable salad "back from the garden"

Nos plats de saison – Our main courses



Courgette farcie « à la végétale », riz rouge de Camargue, passata de tomate 18 €

Vegetable-style stuffed courgette, Camargue red rice, tomato sauce

Filet de volaille laqué, chou chinois braisé, pommes de terre grenailles rôties 22 €

Glazed fillet of chicken, braised chinese cabbage, roast potatoes

Tournedos de bœuf de race normande (175 grs), pommes frites, sauce béarnaise 32 €

Tournedos of norman beef (175 grs), chips, bearnaise sauce

Supplément de 10 € avec le menu plaisir extra 10 € with Menu Plaisir

Filet de dorade à la plancha, haricots coco cuisinés au basilic, fenouil craquant 21 €

Fillet of sea bream a la plancha, white beans cooked with basil, crunchy fennel

Nos fromages – Our cheeses

Assiette de fromages normands, jeunes pousses 11 €

Platter of Norman cheeses with green salad

Nos desserts de saison – Our desserts

Cheese cake aux fruits rouges 12 €

Red fruit cheesecake

Chou façon « Paris-Brest » 12 €

Praline cream puffs

Crèmeux au chocolat au lait, granola de fruits secs, croustillant au cacao 12 €

Creamy milk chocolate, dried fruit granola, cocoa crisp

Pavlova citron/rhubarbe 12 €

Pavlova, a delicious meringue with lemon/rhubarb

Les incontournables – *The must-haves*

Pour l'apéritif ou en entrée... à partager ou pas ! :



Homus de lentilles corailles, nachos 6 €

Coral lentil homus, nachos

Planche mixte normande, charcuterie et fromages normands 19 €

Charcuterie and cheeses from Normandy

6 huîtres d'Asnelles n°3 de la Famille Lévêque 15 €

6 oysters n°3 from the farmer of the Lévêque Family

Plats :

Salade César au poulet croustillant 19 €

Crispy Chicken Caesar Salad

Burger au poulet croustillant, pommes frites 19 €

Chicken burger with french fries

Burger au bœuf de race normande, pommes frites 22 €

Burger with french fries

Desserts :

Tiramisu 12 €

Tiramisu

Menu Plaisir 42€

(Menu demi-pension)

Une entrée au choix

One starter from the menu

—

Un plat au choix

One dish from the menu

—

Un dessert au choix

One dessert from the menu

*Suppléments en fonction du choix

*Supplements depending on choice



« Fait Maison »
Homemade

**Pour les enfants, tous les plats sont proposés en portion réduite à moitié prix
(sauf les burgers)**

Prix nets TTC – Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Plats végétariens