

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*

Nos Saint Jacques : Granville

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

Médailillon de foie gras de canard, chutney de coing, brioche toastée 19 €

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

Duck foie gras, coing chutney, toasted brioche

Œuf Bio parfait / champignons et châtaignes poêlés 19 €

Bio egg / cooked mushrooms and chestnut

Carpaccio de Saint Jacques au citron vert, condiments au corail, crème de chou fleur 22 €

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

Scallop carpaccio from Granville with lime, cauliflower cream



Velouté de topinambour, oignons frits, brunoise de butternut 15 €

Sunchoke soup

Nos plats de saison – Our main courses

Tournedos de bœuf de race normande (175 grs), frites maison, sauce au poivre 32 €

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

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

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

Glazed fillet of chicken, braised chinese cabbage, roast potatoes

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

Noix de Saint Jacques normandes poêlées, butternut en plusieurs textures, beurre blanc à la barde de Saint Jacques et aneth, 29 €

Supplément de 5€ avec le menu plaisir extra 5€ with Menu Plaisir

Scallops



Butternut farcie « à la végétale », riz de Camargue, crème de champignon 18 €

Vegetable-style stuffed butternut, Camargue red rice, mushroom sauce

Nos fromages – Our cheeses

Assiette de fromages normands, jeunes pousses 12 €

Platter of Norman cheeses with green salad

Nos desserts de saison – Our desserts

Cheesecake à la pomme, caramel de pomme 12 €

Apple fruit cheesecake

Chou pistache / noix de pécan 12 €

Pistachio cream puffs

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

Creamy milk chocolate, dried fruit granola, cocoa crisp

Pavlova façon "Mont Blanc", sorbet cassis 12 €

Pavlova, cassis sorbet

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 :

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 le burger et le tournedos de boeuf)**

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



Plats végétariens