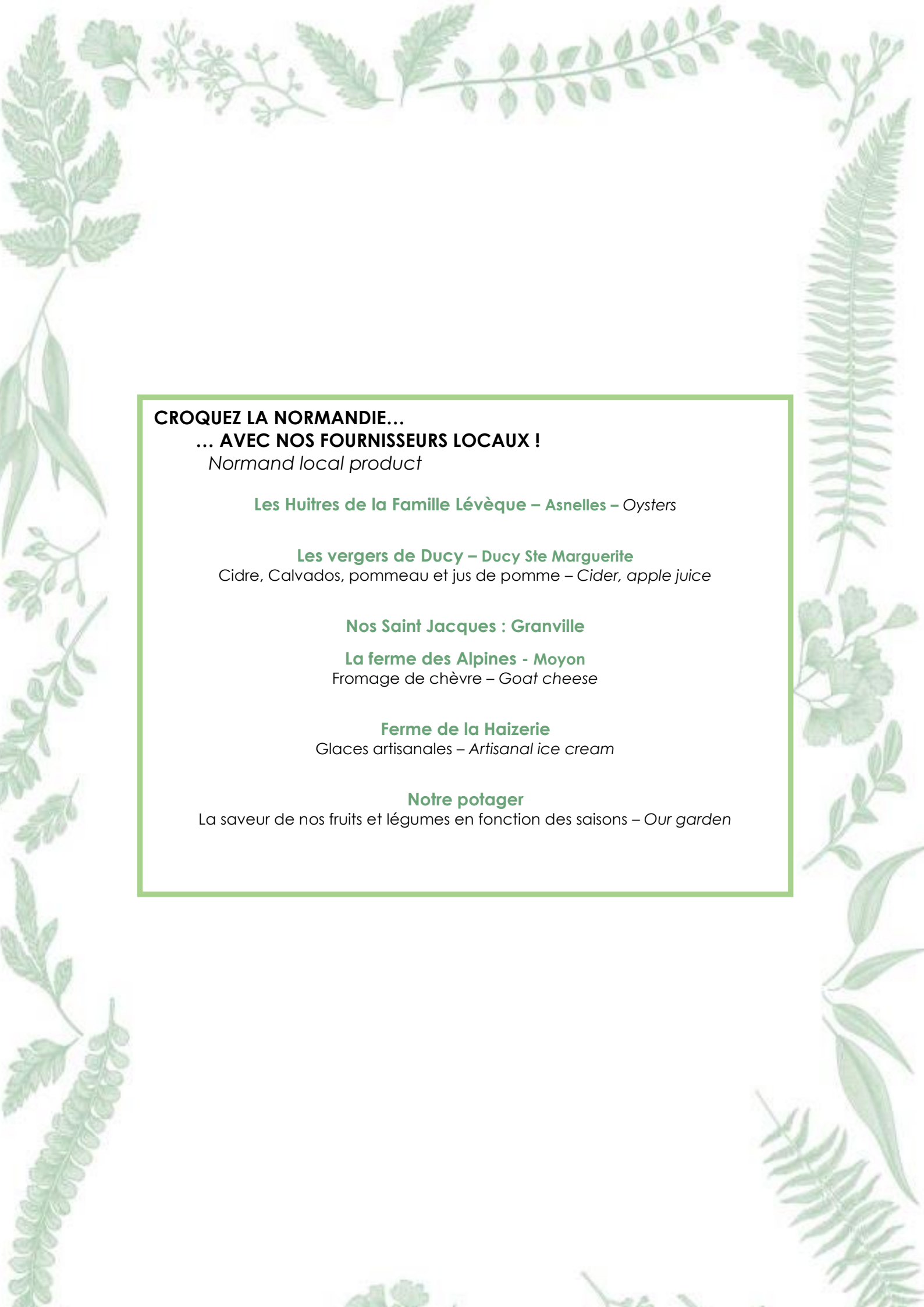


A decorative border of various green leaves and ferns surrounds the central text area.

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 €

Duck foie gras, coing chutney, toasted brioche
Supplément de 3 € avec le menu plaisir extra 3 € with Menu Plaisir

Tempura de Saint Jacques, crevettes, purée d' avocat, saveur Combava 15€
Scallop and shrimp tempura, mashed avocado, combava flavor

6 huîtres d'Asnelles 15€
6 Asnelles oysters

Nos plats de saison – Our main courses

Pavé de bœuf de race normande (160 grs), écrasé de pomme de terre Truffé, Glace vin rouge 32€

Norman breed beef steak (160 g), truffled crushed potatoes, red wine jus
Supplément de 10 € avec le menu plaisir extra 10 € with Menu Plaisir

Filet de Canette au miel, pressé de vieux légumes 25€
Honey-glazed Duckling Fillet, pressed old vegetables

Filet de dorade, polenta rôtie et fenouil croquant 21 €
Fillet of sea bream, roasted polenta, crunchy fennel



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

« Dans le respect de notre engagement pour l'environnement nous serions ravis de vous proposer d'emporter les restes de votre repas, afin de limiter le gaspillage alimentaire. »

Les incontournables – *The must-haves*

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

Planche mixte normande, charcuterie et fromages normands 19 €

Charcuterie and cheeses from Normandy

Dessert :

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 tournedos de boeuf)***

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



Plats végétariens

« Dans le respect de notre engagement pour l'environnement nous serions ravis de vous proposer d'emporter les restes de votre repas, afin de limiter le gaspillage alimentaire. »

Prix Nets TTC service compris