

CROQUEZ LA NORMANDIE...
... AVEC NOS FOURNISSEURS LOCAUX !
Normand local product

Les Huitres de la Famille Lévèque – 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

Douceurs de Betterave, mousse de chèvre 15 €

Beetroot treats, goat's cheese mousse

Tempura de Saint Jacques et crevettes, purée d'avocat, saveur Combava 19€

Scallop and shrimp tempura, mashed avocado, combava flavor

6 huîtres d'Asnelles 15€

6 Asnelles oysters

Nos plats de saison – Our main courses

**Filet de bœuf de race normande (150 grs), écrasé de pomme de terre Truffé,
glace vin rouge 32€**

Norman beef filet (150 g), truffled mashed potatoes, red wine sorbet

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

Filet de cannette au miel, pressé de vieux légumes 25€

Honey-glazed Duckling Fillet, pressed old vegetables

Cabillaud écume de coco, poireaux brûlés, chips de tapioka 23 €

Cod with coconut foam, charred leeks, tapioca crisps



Carotte rôtie, pickles de légumes, fromage frais aux herbes 18 €

Roasted carrot, vegetable pickles, herbal creamy cheese

Nos fromages – Our cheeses

Assiette de fromages normands, jeunes pousses 12 €

Platter of Norman cheeses with green salad

Nos desserts de saison – Our desserts

La Poire 14€

**Pochée dans son sirop infusé aux clous de girofle, ganache chocolat lacté, glace Vanille
Bourbon de Madagascar, amandes torréfiées, crumble cacao, sauce chocolat**

*Poached in clove-infused syrup, milk chocolate ganache, Madagascar Bourbon vanilla ice
cream, roasted almonds, cocoa crumble, chocolate sauce*

Le Fenouil 14 €

**Fenouil confit au miel et badiane, compotée de pomme verte, faisselle de chèvre au
pastis, sorbet pomme verte et aneth, meringues fines**

*Fennel confit with honey and star anise, green apple compote, goat's cheese faisselle with
pastis, green apple and dill sorbet, thin meringues*

« 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. »

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 filet de boeuf)***



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 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération