

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

A partager

Planche Normande à grignoter..... 15 €

Fromages normands, assortiment de charcuterie

Normand cheeses, dry sausage, charcuterie

Nos entrées

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

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

Camembert chaud, rôti au miel et au thym 12 €

Hot Camembert cheese, roasted with honey and thyme

Soupe de poisson 12 €

Homemade fish soup

Nos poissons

Dos de cabillaud en croute de chorizo, crème montée au paprika, risotto 19 €

Cod in a chorizo crust, paprika cream, risotto

Nos plats

**Filet mignon de porc sauce au cidre, potiron en deux textures
et légumes de saison 21 €**

Pork tenderloin with a cider sauce, pumpkin, and seasonal vegetables

**Pavé de bœuf poêlé, galette de pomme de terre maison
carottes fondantes, sauce brune 23 €**

Pan-fried beef steak, potatoes galette, melting carrots, brown sauce

**Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre au camembert,
sauce normande..... 21 €**

Chicken, mashed potatoes with camembert taste, Normandy sauce

Notre plat végétarien

Risotto aux champignons et aux épinards, jus vert..... 16 €

Mushroom and spinach risotto with green juice

Nos fromages

Dégustation de fromages normands.....pour 1 pers. 7 €

Camembert, pont l'évêque, chèvre

A partager, pour 2 pers. 12 €

Typical Norman cheeses

Nos desserts

Profiterole au chocolat..... 10 €

Chocolate profiterole

Moelleux au chocolat, cœur coulant au caramel 10 €

Chocolate cake with caramel at the middle

Tarte au citron et spéculoos 10 €

Lemon pie with speculoos

Salade de fruits 10 €

Fruit salad

« Le Traditionnel Trou Normand » sorbet pomme, Calvados 15 €

« The Traditional Trou Normand " apple sorbet, Calvados

Menu Plaisir

Entrée + plat+ dessert 35 €

Starter + main course + dessert

Entrée + plat ou plat + dessert 25 €

Starter + main course or main course + dessert

Camembert chaud, rôti au miel et au thym

Hot Camembert cheese, roasted with honey and thyme

Soupe de poisson maison

Homemade fish soup

Dos de cabillaud en croute de chorizo, crème montée au paprika, risotto

Cod in a chorizo crust, paprika cream, risotto

Filet mignon de porc sauce au cidre, potiron en deux textures et légumes de saison

Pork tenderloin with a cider sauce, pumpkin, and seasonal vegetables

Risotto aux champignons et aux épinards, jus vert

Mushroom and spinach risotto with green juice

Moelleux au chocolat cœur coulant au caramel

Chocolate cake with caramel at the middle

Tarte au citron et spéculoos

Lemon pie with speculoos

Kids Menu

plat + dessert 14 €

main course + dessert

Cabillaud, sauce crème, risotto

Cod fish, cream sauce and risotto

Ou

Filet Mignon, galette de pomme de terre, sauce normande

Pork tenderloin, potatoes galette, norman sauce

Fromage blanc, confiture maison

Cottage cheese, homemade jam

Ou

Salade de fruits

Fruits salad

**Dishes served in room service
(de 15h à 22h)**

*Plats servis en room service
(from 3pm to 10pm)*