

**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**

La saveur de nos fruits et légumes en fonction des saisons - *Our garden*



« **Fait Maison** »

*Homemade*

## Nos entrées

<b>6 huîtres d'Asnelles n°3 de la Famille Lévêque (menu +2€)</b> .....	<b>15 €</b>
<i>6 oysters n°3 from the farmer of the Lévêque Family</i>	
<b>Soupe de poisson, façon Cappuccino</b> .....	<b>12 €</b>
<i>Fish soup, cappuccino style</i>	
<b>Déclinaison de saumon mariné en deux saveurs, Thym et Agrumes (menu +2€)</b> .....	<b>15 €</b>
<i>Marinated salmon two flavours, Thyme and Citrus</i>	
<b>Œuf poché crème de fromage normand, Champignons et pomme en 2 textures</b> .....	<b>12 €</b>
<i>Poached egg with Normandy cheese cream, Mushrooms and apple</i>	

## Nos plats

<b>Dos de cabillaud en croûte de chorizo, risotto</b> .....	<b>21 €</b>
<i>Cod fillet with chorizo crust, risotto</i>	
<b>Pavé de bœuf normand, sauce cacao, gratin de macaroni à l'huile de truffe (menu +4€)</b> .....	<b>25 €</b>
<i>Norman beef steak, cacao sauce, macaroni gratin with truffle oil</i>	
<b>Suprême de volaille sauce normande, écrasé de pommes de terre</b> .....	<b>21 €</b>
<i>Chicken breast with Normandy sauce, mashed potatoes</i>	
<b>Blanquette de veau à l'ancienne, aromatisé au foin légumes normands</b> .....	<b>21 €</b>
<i>Blanquette of veal with norman vegetables</i>	
<b>Planche normande</b>	
<b>Camembert rôti au miel et au thym, jambon de pays et pommes de terre</b> .....	<b>19 €</b>
<i>Normandy plat (Roasted Camembert with honey and thyme, ham and potatoes)</i>	

## Nos fromages

<b>Dégustation de fromages normands</b>	
<b>Accompagnée d'un verre de cidre « du coin » 4cl</b> .....	<b>pour 1 pers. 10 €</b>
<b>Camembert, pont l'évêque, chèvre</b>	<b>A partager, pour 2 pers. 18 €</b>
<i>Typical Norman cheeses</i>	

## Nos desserts

Poire pochée enrobée de granola maison, sauce chocolat ..... 12 €

*Poached pear coated with homemade granola, chocolate sauce*

Moelleux au chocolat, cœur coulant aux fruits de la passion ..... 12 €

*Chocolate cake with passion fruits*

Nuage de fruits, mangue et ananas à la mélisse,  
nougatine maison ..... 12 €

*« Fruit cloud » mango and pineapple with lemon balm, homemade nougatine*

Tarte Tatin, crème fraîche normande ..... 12 €

*Apple pie with french Normandy cream*

Crème brûlée à la vanille ..... 12 €

*« Crème brûlée » with vanilla*

### Menu Plaisir

Au choix dans la carte...

**1 entrée, 1 plat, 1 dessert**

*1 Starter, 1 main course, 1 dessert*

**38 €**

### Kids Menu

**Cabillaud, sauce crème, risotto**

*Cod fish, cream sauce and risotto*

Ou

**Blanquette de veau, légumes normands**

*Blanquette of veal with normand vegetables*

-----  
**Fromage blanc, confiture**

*Cottage cheese, jam*

Ou

**Salade de fruits**

*Fruits salad*

**14 €**

Dishes served in room service  
(de 18h à 22h)

*Plats servis en room service  
(from 6pm to 10pm)*