

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*

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



« **Fait Maison** »

Homemade

6 huitres d'Asnelles n°3 de la Famille Lévêque (menu +2€)..... 15 €
6 oysters n°3 from the farmer of the Lévêque Family

Soupe de poisson, façon Cappuccino 12 €
Fish soup, cappuccino style

**Déclinaison de saumon mariné en deux saveurs,
Thym et Agrumes (menu +2€) 15 €**
Marinated salmon two flavours, Thyme and Citrus

**Œuf poché crème de fromage normand,
Champignons et pomme en 2 textures 12 €**
Poached egg with Normandy cheese cream, Mushrooms and apple

Nos plats

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, risotto 21 €
Cod fillet with chorizo crust, risotto

**Pavé de bœuf normand, sauce cacao,
gratin de macaroni à l'huile de truffe (menu +4€)..... 25 €**
Norman beef steak, cacao sauce, macaroni gratin with truffle oil

**Suprême de volaille sauce normande,
écrasé de pommes de terre 21 €**
Chicken breast with Normandy sauce, mashed potatoes

**Blanquette de veau à l'ancienne, aromatisé au foin
légumes normands 21 €**
Blanquette of veal with norman vegetables

**Planche normande
Camembert rôti au miel et au thym, jambon de pays et pommes de terre.... 19 €**
Normandy plat (Roasted Camembert with honey and thyme, ham and potatoes)

Nos fromages

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

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...

38 €

1 entrée, 1 plat, 1 dessert

1 Starter, 1 main course, 1 dessert

Kids Menu

Cabillaud, sauce crème, risotto

Cod fish, cream sauce and risotto

Ou

Blanquette de veau, légumes normand

Blanquette of veal with normand vegetables

14 €

Fromage blanc, confiture

Cottage cheese, jam

Ou

Salade de fruits

Fruits salad

**Dishes served in room
service**

(de 18h à 22h)

Plats servis en room service

(from 6pm to 10pm)