

**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 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

À partager... ou pas *to share...or not!*

**Planche mixte normande,
charcuterie et fromages normands.....19 €**
Charcuterie and cheeses from Normandy

**Camembert rôti au miel de M. Eustache et thym du jardin,
jambon de Normandie et pommes de terre grenailles20 €**
*Roasted local cheese with honey from M.Eustache and thyme from the garden, with
smoked ham from Normandy and potatoes*

Prix nets TTC – Service compris

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

Nos entrées – Our appetizers

6 huitres d'Asnelles n°3 de la Famille Lévêque15 €
6 oysters n°3 from the farmer of the Lévêque Family

**Déclinaison de saumon mariné en deux saveurs,
Thym et Agrumes15 €**
Marinated salmon two flavours, Thyme and Citrus

**Œuf poché « label rouge » crème de fromage normand,
Champignons et pomme en 2 textures12 €**
Poached egg "label rouge" with Normandy cheese cream, mushrooms and apple

Salade fraîcheur (salade, tomates, et légumes de saison, vinaigrette aux agrumes)12 €
Salad with tomatoes, green salad and seasonal vegetables, citrus vinaigrette

Entrée du jour (à choisir dans notre menu Plaisir)12 €
Appetizer of the day to choose in the "Menu Plaisir"

Nos plats – Our main courses

**Dos de cabillaud en croûte de chorizo,
Mélange Kacha (orge, sarrasin et millet)21 €**
Cod fillet with chorizo crust, kacha mix (barley, millet and buckwheat)

La « fameuse » côte de bœuf, race Normande de M. Blandin (pour 2 personnes).....79 €
béarnaise maison et son écrasé de pommes de terre
The "famous" rib of beef, Normand breed of M.Blandin, with béarnaise sauce and mashed potatoes (for 2 people)

Lasagnes de légumes, au fromage de chèvre normand.....19 €
Vegetables lasagnas, with Normandy goat cheese

Plat du jour (à choisir dans notre menu Plaisir)21 €
Main course of the day to choose in the "Menu Plaisir"

Nos fromages – Our cheese platter

Dégustation de fromages normands10 €
**Camembert affiné au Calvados, Pont l'Evêque affiné au pommeau, « Palet Rouge »
de la Ferme du Moulinet (Ste-Mère-Eglise, fromage enrobé de poivrons rouges)**
Typical camembert matured in Calvados, Pont l'évêque matured in pommeau, "palet rouge" from Ferme du Moulinet (Ste-Mère-Eglise, coated in red peppers)

Nos desserts – Our desserts

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

Pavlova aux fruits exotiques 12 €

**Une délicieuse meringue au citron vert, avec chantilly, morceaux de fruits
exotiques, glace vanille** *a delicious meringue with whipped cream, exotic fruits,
vanilla ice cream*

Tarte Tatin, accompagnée de crème fermière normande12 €
Apple pie with or without french Normandy cream

Dessert du jour (à choisir dans notre menu Plaisir)12 €
Dessert of the day to choose in the "Menu Plaisir"