

# Suggestions du chef

## Entrées :

Assiette de saumon fumé, à la crème crue Fermière de la maison Borniambuc et toasts grillés	14.9
Soupe de poisson artisanal, Emmental râpé, crouton à l'ail et sa rouille	9.9
Salade de mozzarella Bufala Campana et sorbet tomate basilic	10.9
Foie gras de canard du sud-ouest maison confit de pommé	15.9
Terrine de canard forestière Maison graine de sésame grillé au wasabi	8.9
Tartines de pieds de porc gratiné sur lit de salade	7.9
6 Fine de claire N°3 de Blainville sur mer	9.9

## Plats :

Tartare de bœuf (classique ou préparé ou allé retour) frites fraîches et salade	16.9
Camembert rôti au four, charcuteries, pommes grenaille et salade	19.9
Dos de Saumon d'Écosse « label rouge » au beurre blanc safrané	22.9
Confit de canard Maison aux champignons pommes de terre grenaille	20.9
Burger maison steak haché VBF au Saint Nectaire sauce Béarnaise	18.9
Filets de sardine à la provençale sur fouillis de jeune pousses légumes confits	16.9
Moules marinière 14.9    Moules à la crème crue Fermière de la maison Borniambuc	16.9

## Desserts :

Assiette de fromage de Normandie : Camembert au lait cru, Livarot, Pont L'évêque	8.9
Assiette de fruits frais, fraises, framboises, mûres, groseilles	9.9
Iles flottante, crème anglaise et caramel au beurre salé	6.9
Moelleux au chocolat crème anglaise et glace vanille artisanal	7.9
Tarte fine aux pommes caramélisées sorbet pomme cidré	7.9
Coupe de glace « Artisanale » au choix (Dame blanche, Chocolat Liégeois, Café Liégeois)	8.9
Café gourmand	8.9

