

## De 12h30 à 13h30 et de 19h15 à 21h30

## LES ENTRÉES

Salade de tomates anciennes, crème de fenouil à la mozzarella, saucisson du marin	14 €
et pignon de pin torréfiés	
Œuf Bio parfait cuit à basse température, fondu de poireau au curry doux et moules de Bouchot	15 €
à la crème	
Tartare de bœuf au couteau, feuille de shiso, graines de moutarde et ketchup de betterave	16 €
Escargots du Pré d'Auge sauce persillade, duxelles de champignons, croûtons et salade d'herbes	16 €
Terrine de foie gras de canard à la fève de Tonka, condiments prune et betterave	21€
LES PLATS	
Dos de lieu jaune en croûte de noisette, fregola sarda crémeuse, safran de Normandie, salicorne	29 €
Filet de truite rôti sur peau, légumes d'automne fondants et beurre au vinaigre balsamique	25 €
de pomme	
Effiloché d'épaule d'agneau confite aux épices douces, houmous de pois chiche,	25 €
coulis de poivrons rouge grillés et pois gourmands	
Filet de pintade et sa viennoise aux herbes, jus crémeux, Spaetzle, chou chinois et shiitake	24 €
Quasi de veau rôti et son jus aux graines de moutarde, mousseline de pomme de terre	32€
et carottes fanes grillées	
Plateau de fruits de mer 1 personne (à commander la veille avant 12h)	70 €
Huîtres, bulots, tourteau, langoustines, crevettes. Supplément ½ homard : 25 euros	
LES DESSERTS	
Assiette de fromages normands, condiments et mesclun de salade	8€
Camembert chaud dans sa boîte et fraîcheur de pomme acidulée	9€
Assiette de fruits frais et sorbet	7€
Poire rôtie, sauce chocolat, granola, Chantilly mascarpone vanille et sorbet poire genièvre	9€
Pressé de pommes caramélisés, crème fermière de chez Borniambuc, sorbet pomme-Calvados	9€
Chou craquelin au cacao, cœur au fruit de la passion, ganache montée au chocolat au lait	9€
et glace praliné	

