

De 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 21h30

## LES ENTRÉES

✓ **L'ŒUF PARFAIT DE LA FERME « LA POULE AUX ŒUFS D'EURE » - 19€**  
Crèmeux d'épinards, pistache et sauce mornay

**LA DORADE ET LA POMME – 20€**  
En tartare, crème de poireaux et pommes de terre, mousse légère au raifort

**LE MAQUEREAU – 18€**  
Cuit à la flamme, pommes de terre aux herbes et citron, sauce ravigote

**L'OS À MOELLE – 19€**  
Tuile de pain et salade de jeunes pousses

✓ **LA CRÈME DE COURGE – 17€**  
Quenelle de crème légère citron, ciboulette et tomme d'Isigny-Sainte-Mère-Église

## LES PLATS

**LE CABILLAUD ET L'ANDOUILLE DE VIRE – 32€**  
Chou farci, jus de poisson crémé

**LA DORADE – 30€**  
Poêlée, déclinaison de patate douce, beurre blanc au vinaigre balsamique de pomme de chez « Le Paulmier »

**LE BŒUF DE SAINT-PIERRE SUR DIVES – 36€**  
Langue de chat poêlée, cromesquis de choux fleur au foie gras, jus réduit

**LE PORC DE LA FERME « DU MONT AUX ROUX » - 32€**  
En confit, haricots coco, sauces aux épices de Normandie

**LA VOLAILLE DU PRIEURÉ – 30€**  
La cuisse, farce pommes et champignons, pommes grenailles, champignons et jus de volaille au thym

✓ **LE PETIT ÉPEAUTRE – 28€**  
En risotto, crème d'épinards, champignons et jaune d'œuf fumé et confit

## LES FROMAGES

**LES FROMAGES NORMANDS – 12 €**  
Affinés et condiments mendiants et salade

**LE CAMEMBERT – 10 €**  
Rôti, pomme et caramel aux épices fait maison

## LES DESSERTS

Les desserts sont à commander au début du repas

**LE TROU NORMAND MAISON – 10 €**

**LA POMME – 13 €**  
Façon tatin, chantilly à la vanille et glace au calvados

**LA DATTE – 13 €**  
Cake aux dattes, caramel salé et chantilly

**LA PAVLOVA – 13€**  
Aux poires, crèmeux caramel et glace aux épices

*Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans*