



ENTRÉES



Asperges

16€

Velouté, pointe d'asperge, œuf fermier basse température, parmesan, cerfeuil

Asparagus velouté, asparagus tips, farmed egg cooked low temperature.

Maquereau

15 €

Fumé minute, fenouil, groseille

Smoked mackerel, fennel, currants

Carpaccio de bœuf

16 €

Raifort, condiment au piment d'Espelette, focaccia, jeune pousse

Beef carpaccio with horseradish, Espelette pepper, focaccia

Bar

21 €

Tartare, céleri branche en cru et sorbet, sablé cacahuète

Sea bass tartar, celery sorbet, peanut shortbread

Foie Gras

23 €

Calvados d'Apreval, marmelade de tomate, sarriette

Foie gras with calvados from Apreval Manor, tomato marmelade, savory

Huîtres de Blainville-Sur-Mer

6 14€

9 21€

12 28€

Oysters from Blainville-Sur-Mer



TROU NORMAND

Sorbet pomme granny Smith/Calvados d'Apreval

8 €

Granny Smith & Calvados sorbet



Prix nets en euros

La liste des allergènes est disponible sur demande - Nos viandes sont d'origine européenne

Photos non contractuelles

