

LES HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

PLATEAU DE FRUITS DE MER (prix par personne)	70 €
1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, 10 crevettes roses, 200gr bulots	
Supplément homard entier	Tarif soumis à la saisonnalité
A commander avant 18h la veille de votre repas	


HUÎTRES n°3 de Blainville-sur-Mer	Par 6	20 €
	Par 9	30 €
	Par 12	40 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Mac & Cheese « Camembert »	10 €
Frites maison	10 €
Salade verte	8 €


LES ENTRÉES



FOIE GRAS DE CANARD Cuit au naturel, chutney de pommes et fenouil	25 €
ŒUF PARFAIT De la ferme de Bourneville, asperges et copeaux de parmesan, syphon à l'ail des ours	22 €
NOIX DE SAINT-JACQUES Andouille de vire, mousseline de panais, émulsion au café	23 €
 QUINOA En salade, avocat brûlé, betterave et concombre, croûtons frits	19 €

LES PLATS



VOLAILE FERMÈRE FAÇON VALLÉE D'AUGE Pommes de terre darphin roulées	36 €
CÔTE DE BŒUF (pour 2 personnes, 30 minutes d'attente) Grillée à la cheminée, pommes frites maison, sucrose, béarnaise au balsamique de cidre de chez Maison le Paulmier	95 €
OSSO BUCCO DE LOTTE Risotto d'asperges, beurre blanc aux herbes fraîches	36 €
 CRUMBLE DE LÉGUMES DE SAISON	21 €

LES DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS	12 €
-------------------------------	------

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES Crème fermière de chez Borniambuc et crème glacée au Calvados	14 €
POIRE BELLE HELENE Crèmeux vanille et citron, poire caramélisée au poiré, glace vanille, sauce caramel	14 €
TARTE AU CHOCOLAT ET CAFÉ Aux éclats de noisettes caramélisées, glace cappuccino, sauce chocolat	14 €

Prix nets, taxes et service compris

Toutes nos viandes sont rigoureusement sélectionnées et d'origine française, garantissant qualité et authenticité.