

SERVICE EN CHAMBRE

De 12h à 14h et de 19h à 21h
Les plats marqués d'une * sont servis 24h/24

LES ENTRÉES

Salade mixte *	18 €
Club sandwich poulet, saumon ou maraîcher (avocat-tomate) * Garnitures : frites (<i>uniquement pendant le service du restaurant</i>) ou salade	22 €
Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette au gingembre, salade d'herbettes et fraîcheur de pommes du jardin	25 €
Velouté de courge, crème montée à la muscade et ses condiments	18 €
Assiette de saumon fumé maison, toasts, crème d'aneth et pickles de légumes *	20 €
Foie gras, toasts et confit de Pommé *	35 €
Emietté de crabe, légumes pickles et chiffonnade de salade iceberg marinée	26 €
Moules de bouchot du Mont Saint-Michel, conchiglioni garnies de moules, jus marinère au cidre bio de chez Daufresne	24 €
Boîte de caviar français Baeri classique 20g, blinis et ses condiments *	60 €

LES PLATS

Croque-monsieur ou madame, truffe et comté Garnitures : frites (<i>uniquement pendant le service du restaurant</i>) ou salade	22 €
Suprême de volaille façon Vallée d'Auge, poêlée de légumes-racines et sauce au cidre bio de chez Daufresne	24 €
Saint-Jacques rôties du Morjolène, risotto de coquillages et émulsion salicorne	32 €
Tagliatelles fraîches au pesto	18 €
Carré d'agneau, panais caramélisé à l'estragon et émulsion à l'ail	34 €
Risotto de coquillettes à la truffe, jambon et comté	26 €
Filet de bœuf de race normande et garniture au choix	42 €
Sole meunière et garniture au choix	40 €
Plateau de fruits de mer : huîtres, tourteau, bulots, crevettes, langoustines et amandes <i>Hors dimanche et lundi / à commander avant 12h la veille</i>	70 €
<i>Garnitures : frites, poêlée de légumes-racines, purée, riz, salade verte, pommes sautées</i>	

LES DESSERTS

Assiette de fromages normands *	18 €
Chocolat, cacahuètes caramélisées, caramel au beurre salé et glace cacahuète *	20 €
Chou Paris-Brest	20 €
Tarte feuilletée aux pommes et glace vanille *	18 €
Moelleux au chocolat et sa crème anglaise *	18 €