

MENU HYDROMEL

Formule entrée + plat + dessert : 39€

ENTREES ————— 11€

Gravlax de saumon en mosaïque à la feuille de nori, marinade à la tomate séchées, câpres & olives

Terrine de foie gras du moment et son accompagnement de saison +5€

PLATS ————— 23€

Faux-filet (250g) de race Normande, pommes de terre grenailles et sauce camembert AOP

Filet de cabillaud en croûte d'herbes, asperges blanches & sauce hollandaise

Épaule d'agneau confite pendant 12 heures, purée de pois chiches & déclinaison de poivrons, jus au paprika fumé

AVANT LE DESSERT...

Le trou normand 5€

Trio de fromages normands 4€

DESSERTS ————— 10€

Tarte à la fraise & sa crème de pavot, sorbet fraise

Les choux craquelins tout choco'

Assiettes de 2 boules de glaces 6€

Parfum : café, vanille, mangue, pomme verte, rhum-raisins, chocolat, citron, fraise, framboise, caramel

MENU ENFANT

16€

Une boisson au choix

Le poisson ou la viande du moment

Mousse au chocolat ou 1 Boule de glace, parfum au choix

JUSQU'À 12 ANS

Nous nous adaptons à vos demandes :
régimes végétarien ou vegan, sans gluten, sans lactose...
100% MAISON - PRODUITS FRAIS & LOCAUX