



Les entrées

Velouté printanier 9€

Crème d'asperges, éclats de pistache grillés et bacon
Spring velouté

Asparagus cream, roasted pistachio pieces, and bacon

Poireau façon mimosa 9€

Poireau fondant, œuf mimosa revisité

Leek Mimosa Style

Melted leek, revisited mimosa egg

Fraîcheur de betterave et fromage frais 8€

Tartare de betterave, pickles du moment et salade d'herbes

Beetroot & Fresh Cheese

Beetroot tartare, seasonal pickles, herb salad

Crabe acidulé 10€

Émietté de chair de crabe, tuile de riz croustillante, guacamole

Tangy Crab

Shredded crab meat, crispy rice tile, guacamole

Les plats

Risotto d'orzo 16€

A la Tomme de Normandie, tombée d'épinard et tomate

Orzo risotto

With Normandy Tomme cheese, wilted spinach and tomato

Dorade royale 21€

Filet snackée, légumes verts du moment, fumet crémé aux crustacés

Sea bream

Pan-seared fillet, seasonal green vegetables, creamy shellfish sauce

Retour de criée 21€

Poisson du moment, pommes de terre grenaille, crème de balsamique de Modène IGP

Catch of the day

Fish of the moment, new potatoes, Modena balsamic cream (PGI)

Volaille Française 18€

Farcis aux herbes, fricassée de petit épeautre, jus de viande baies roses

French poultry

stuffed with herb, spelt fricassée, pink peppercorn sauce

Bœuf de Normandie 21€

Pavé de cœur de tendre de tranche, frites fraîches, sauce camembert

Normandy beef

Tender rump steak, fresh fries, camembert sauce

Les desserts

Janjac 8€

La revisite du yaourt Janjac, compotée de mangue, émulsion vanillée

Janjac

Revisited Janjac yogurt, mango compote, vanilla foam

Chou craquelin 9€

Garni d'un citron jaune, insert praliné au sésame noir

Craquelin choux

Filled with lemon, black sesame praline insert

Pavlova printanière 8€

Meringue française, harmonie de fraise et rhubarbe confites, sorbet fraise, chantilly

Spring pavlova

French meringue, strawberry & candied rhubarb, strawberry sorbet, whipped cream

Chocolat-noisette 9€

Entremet biscuit et croustillant noisette, ganache chocolat, noisette caramélisée

Chocolate & Hazelnut

Biscuit dessert with hazelnut crunch, chocolate ganache, caramelized hazelnuts

Formules Menu Janjac

Entrée + Plat 23€

Starter + Main course

Plat + Dessert 23€

Main course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 29€

Starter + Main course + Dessert

Menu Dalton 12.50€

Jusqu'à 12 ans – hors boissons

Up to 12 years old – drinks not included

Plats au choix

Choice of dish

Tenders de poulet, Steak haché ou poisson du moment

Chicken tenders, Beef patty or catch of the day

Garniture au choix

Choice of feeling

Pommes de terre grenaille, légumes verts ou frites fraîches

New potatoes, green vegetables, or fresh fries

Dessert au choix

Choice of dessert

Boule de glace au choix : chocolat, vanille ou fraise. Possibilité d'y ajouter de la chantilly ou des smarties.

Choice of ice cream scoops : chocolate, vanilla or strawberry.

Possibility to add whipped cream or smarties

Ou

La revisite du yaourt Janjac

Janjac yogurt reinterpretation