



Menu st-Jacques à 39.50€

Entrée/plat/dessert

Raviole de St-Jacques inversé, légumes en bouillon à l'anis

Et

Poêlée de St-Jacques, purée de patate douce, crème de
champignons aux moules

Et

Crème brûlée saveur châtaigne

Ou



Moelleux chocolat noir sans gluten, crème montée et
purée à l'orange

Menu automnal 34€

Entrée/plat/dessert

Velouté de potimarron, lard fumé grillé et chorizo

Pumpkin velouté, grilled soaked bacon and chorizo

Feuilleté de dorade sébaste fumé au foin et fromage frais à l'ail

Puff pastry of sea bream, hay-smoked redfish and fresh garlic cheese

Terrine de lapin maison et chutney d'oignons au cidre

Homemade rabbit terrine and onion chutney with cider

Raviole de St-Jacques inversé, légumes en bouillon à l'anis {2.90€ supplémentaire}

Inverted scallops ravioli, vegetables in anis broth {2.90€ extra}



Le p'tit trou normand



Blanquette de veau à l'ancienne

Old-fashioned veal blanquette

Escalope de saumon et son beurre à l'orange

Salmon cutlet with orange butter

Paleron de bœuf braisé au cidre

Beef chuck braised in cider

Poêlée de St-Jacques, purée de patate douce, crème de champignons aux moules {4.90€ supplémentaire}

Pan-fried scallops, sweet potato purée, cream of mushroom with mussels {4.90€ extra}



Dessert à choisir dans la carte

Dessert to choose à la carte

FAIT MAISON »



Tous nos plats sont élaborés dans notre cuisine à partir de produits bruts

(Excepté les glaces et les frites)

Toutes nos viandes, bœuf, porc, volaille etc. sont nées, élevées et abattues en union européenne

- Un droit de couvert de 4€ sera appliquer pour toute personne utilisant une chaise sans prendre de plat
- A cover free of 4€ will be applied for anyone using a chair without taking a dish

Prix net service compris