

Nos entrées

Andouille chaude sur fondue de poireaux 8,50€
Poêlée de crevettes et moules à l'anis 9,50€
Terrine de jarret de porc confit au foie gras 9€
Salade d'andouille tiède et toast de camembert 8€
Mosaïque de légumes, coulis de tomate 8€
Marinade de saumon fumé au citron et cerfeuil 10€
Moules de bouchot marinière 9,50€
Moules à la moutarde 9,50€
Foie gras poêlé au gewurztraminer et raisin 12€
Carpaccio de haddock aux pampelousses 10€
6 Huîtres n°3 de Coutainville 8,50€



Nos poissons

Choucroute de la mer, beurre blanc 18€
Montgolfière du pêcheur 19€
Pavé de saumon grillé, beurre blanc 14,50€
Noix de Saint Jacques, beurre d'épices douces 19€(en saison)
Filet de bar grillé à la fleur de sel, beurre blanc 17€

Nos viandes

Suprême de volaille senteur des bois 17€
Entrecôte sauce camembert, pommes frites 19€
Tête de veau sauce gribiche, pommes à l'anglaise 14€
Rognon de veau rôti à la moutarde de Meaux 18€
Magret de canard rôti au cidre et miel 19€
Tartare de rumsteck, haché à la minute 17€
Foie de veau escalopé en aigre doux balsamique 19€
Tripes à la mode de Caen de chez Mr Ruault 14€
Ris de veau braisé à la vanille bourbon 19,50€

Nos desserts

* Banane flambée et sa tuile 7€
* Bourdelot normand 7€
* Moelleux au chocolat tiède glace cannelle 7€
 * *A commander en début de repas*
Petit trio gourmand 7€
Délice aux framboises à ma façon 7€
Gaufre et son duo de chocolat noir et blanc 7€
Crème brûlée à la vanille 7€
Fromage blanc, gelée de groseille 5€
Glace ou sorbet 2 boules 5€
 3 boules 7€
Salade de fruits frais 7€