

Menu 15 €

Tourte aux petits légumes sur salade
Terrine de foie de volaille, confiture d'oignon
Entrée du jour

Jambon a l'os de chez Mr Leveillé braisé au cidre
Pavé de saumon grillé, beurre blanc
Plat du jour

Salade de fruits frais, Glace ou sorbet, Dessert du jour

Ce menu n'est pas servi le soir et week-end

Menu 21 €

Salade d'andouille tiède et toasts de camembert
Mosaïque de légumes, coulis de tomate
Terrine de jarret de porc confit au foie gras

Suprême de volaille, senteur des bois
Andouillette grillée a la moutarde ancienne
Moules de bouchot marinière, frites
Pavé de cabillaud grillé, embeurrée de pommes de terre

Salade de fruits frais, Glace ou Sorbet,
Crème brûlée vanille,
Gaufre et son duo de mousse au chocolat

Menu junior 10 € (-de 10 ans)

Salade de tomate et œuf

Escalope de volaille a la crème, frites

Salade de fruits frais, Glace, Sorbet

Menu 32,50 €

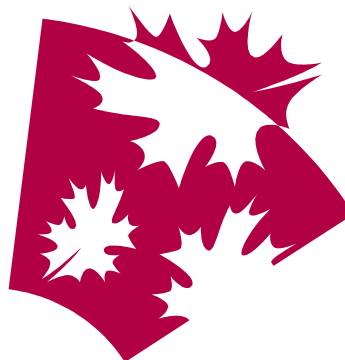
Marinade de saumon fumé au citron et cerfeuil
Foie gras poêlé au gewurztraminer et raisin
Andouille chaude sur fondue de poireaux

Sorbet Arrosé Calvados(3€)

Magret de canard rôti au cidre et miel
Foie de veau escalopé en aigre doux balsamique
Filet de bar grillé a la fleur de sel, beurre blanc

Fromage ou Camembert rôti

Moelleux au chocolat tiède, glace cannelle
Délice aux framboises a ma façon
Bourdelot normand



Menu 26,50 €

Poêlée de crevettes et moules a l'anis
Moule de bouchot a la moutarde
6 Huîtres N°3 Coutainville
Magret fumé et œuf poché en salade au noix

Pavé de bœuf sauté sauce au camembert
Tête de veau sauce gribiche, a ma façon
Montgolfière du pêcheur
Tripes à la mode de Caen de chez Mr Ruault

Fromage ou Camembert rôti

Banane flambée et sa tuile
Feuillantine aux poires, sauce caramel
Petit trio gourmand, crème brûlée, riz a la cannelle, et mousse chocolat.

Prix net, TVA 19,6%

Tout changement entraîne le tarif du menu supérieur