

Entrées

Appetizers

HUÎTRES - 16 €

Assiette de 6 huîtres d'Asnelles de Monsieur Lévêque
6 oysters from a local producer in Asnelles

L'OIGNON - 15 €

Oignons confits, poire acidulée,
crème de Pont l'Évêque, noix de pécan
*Candied oignons, acidulous pear,
cream of Pont L'Évêque cheese, pecan nut*

LA BETTERAVE - 16 €

Betterave rôtie, anchois marinés, condiment hibiscus,
pickles de betterave, crème d'aneth
*Roasted beetroot, marinated anchovy, hibiscus gel,
beetroot pickles, dill cream*

LE PORC - 17 €

Poitrine de porc snackée, poireau rôti au miel,
crèmeux céleri au miso, réduction de poiré
*Snacked pork belly, leek roasted in honey,
creamy celeriac in miso, poiré sauce*



Tous nos plats sont Faits Maison

All our dishes are Homemade

**Pour les enfants, tous les plats sont proposés en portion
réduite à moitié prix (sauf le filet de boeuf).**

*For children, all dishes are available in half portion
at half price (except the beef fillet).*



Plats végétariens / Vegetarian dishes

Fromages

Cheeses

PÂTURAGE NORMAND - 12 €

Assiette de 3 fromages normands
3 Normandy cheeses

Desserts

LE FENOUIL - 14 €

Confit dans un sirop de Badiane, siphon de fromage frais
au pastis, sorbet acidulé à l'aneth, éclats de meringue
*Fennel candied in a star anise syrup, pastis-flavoured foam
of cottage cheese, dill sorbet, meringue bits*

LE CACAO - 15 €

Mousse aérienne chocolat noir, biscuit viennois,
kumquats pochées, glace sésame noire, tuile cacao
*Black chocolate fluffy mousse, biscuit viennois,
sweatned kumquats, black sesame icecream, cocoa tile*

L'EXOTIQUE - 14 €

Nuage de coco, biscuit japonais, crèmeux passion,
gel agrumes et passion, meringues poivre Timut
*Coconut foam, smooth biscuit, passion fruit cream,
agrumes and passion fruit gel, Timut pepper meringue*

LA POMME - 14 €

Pomme fondante, crèmeux à la cannelle, streusel
sarrasin, tuile de croissant, glace à la fleur d'oranger
*Soft-cooked apple, cinnamon cream, buckwheat biscuit
(streusel), croissant tile, orangeblossom icecream*

CARTE AUTOMNE

Plats

Main courses

LA VOLAILLE - 24 €

Cuisse de poulet cuit sous presse, panais en deux textures à la fève de tonka, noisette torréfiée, sauce poulette
Snacked chicken thigh, mash and roasted parsnip with tonka bean, roast hazelnut, creamy chicken sauce

LE RETOUR DE PÊCHE - 25 €

Pêche du moment, effeuillé de butternut à l'anis vert, éclats de châtaignes, sauce nantaise à la fleur d'oranger
Fish of the moment, sliced butternut with green anise, flakes of chestnut, beurre blanc with orangeblossom sauce

LE BŒUF - 34 €

Filet de bœuf normand, champignons de saison, pruneaux, échalote brûlée, jus de bœuf corsé
Beef tenderloin of Normand breed, seasonal mushroom, plum, shallot, strong beef sauce

Supplément de 10 € avec le menu plaisir - extra 10€ with Menu Plaisir

LE CHOU - 22 €

Choux braisés, condiment agrumes brûlés, kimchi, chips de tapioca
Braised cabbages, marmalade of orange and grapefruit, kimchi of cabbage, tapioca chips

Menu Plaisir - 42 €

Une entrée au choix

One starter from the menu

Un plat au choix

One dish from the menu

Un dessert au choix

One dessert from the menu

Suppléments en fonction du choix - Supplements depending on choice

Dans le respect de notre engagement pour l'environnement nous serions ravis de vous proposer d'emporter les restes de votre repas, afin de limiter le gaspillage alimentaire.
Prix Nets TTC - Service compris