



Mention « fait maison » en restauration
Entrée en vigueur le 15 juillet 2014 – mesure de la loi Consommation du 17 mars 2014



*A votre arrivée, signalez nous vos obligations d'horaire
Nous ferons le maximum pour vous satisfaire*

** * **

*Nous travaillons des produits frais de qualité, de saison, sélectionnés
et cuisinés avec beaucoup de respect afin de les mettre en valeur.*

Nous nous engageons à vous garantir « le Fait Maison ».

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos glaces et sorbets sont maison.

*Le Chef, Claude Sauvant, notre équipe et moi même souhaitons
vous faire passer un très bon moment de détente gastronomique*

Nelly Sauvant

Nos principaux fournisseurs

Escargots, La Ferme des marnières à Tillières sur Avre

Canard, foie gras et dérivés, (« La Ferme du Nouveau Monde » Romilly la Puthenay)

Porc, La Ferme du Louvier à Balines

Boudin noir, Jean Philippe Renou, Louviers, Premier Prix à Mortagne

Pomme de terre, SARL Vauquelin, Pomme de terre de Normandie, Venon

Truffe, importée d'Italie par « La Part Des Anges F.T.C » Le Golfe Juan

Truite, Pisciculture de l'Eure à Acquigny

Poissons, livraison journalière, de la côte Normande et autres régions

Planète Mer, mareyeur à Caen

Huîtres d'Isigny, coquillages, homard, Thomas Gires, Ravenoville

Filet de bœuf, GS, Réseau Krill, Viande de bœuf Française,

animaux, élevés, abattus et travaillés en France

(Tout changement d'origine est précisé dans la carte)

Fleur de sel, Coopérative de Noirmoutier

Café, (La Brûlerie Moderne à Evreux)

Thé, (Les Thés de Rollon à Rouen)

Chocolats, (Michel Cluizel à Damville)

Bière Brasserie de La Gobette, Jean Claude L'vêque, Normanville

Cidre et dérivés, (E. Doré, « Le Pressoir d'or » à Boisemont)

Poiré Normand, Pascal et Jocelyne Breton, Magny le désert