



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 ou artisanales

*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

Crème, fromages blancs, yaourts, La Ferme des Peupliers à Flipou

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

Porc, volailles plein air, 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 nos côtes et autres régions

Top Atlantique, mareyeur en Bretagne

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)

Chocolats, (Michel Cluizel à Damville)

Bière, Brasserie artisanale Spore à Gravigny

Cidre et dérivés, (Le clos Cerisey) à Gauciel

Poiré Normand, Pascal et Jocelyne Breton, Magny le désert

Calvados, Roger Groult, Clos de la Hurvanière à Saint Cyr du Ronceray