

Menu du MOMENT 29 €

Entrée - Plat - Salade / fromages OU Dessert
Suppl. Trio de fromages et Desserts 4 €

La Formule 21 €

(Du mercredi au vendredi , midi et soir)
Entrée - Plat OU Plat - Dessert

LES ENTREES 12 €

6 Huître spéciales d'Isigny de chez José Jeanne
Carpaccio de haddock aux agrumes, crème de choux fleur et sorbet
Œuf poché, effilochée et légumes frits, beurre Angevin

LES PLATS 20 €

Filet de daurade Royale, fraîcheur de fenouil, pesto aux herbes du jardin
Cigaline de porc aux herbes, gingembre, légumes grillés, pommes sautées

LES DESSERTS 9 €

Le trio de fromages Normands, salade aux herbes
Crumble minute aux abricots frais
Faisselle d'Evreux et framboises de Glisolles, coulis
Crèmeux chocolat noir 1er Cru de Plantation « Mangaroo » sur croustillant praliné

Menu de SAISON 41 €

Entrée - Plat - Salade / fromages OU Dessert
Suppl. Plateau de fromages et Desserts 5 €

La Formule 30 €

(Du mercredi au vendredi , midi et soir)
Entrée - Plat OU Plat - Dessert

LES ENTREES 16 €

9 Huître spéciales d'Isigny de chez José Jeanne
9 Gros escargots des Marnières au Sauternes, petits légumes, crumble, parmesan
Tartare de daurade Royale, pesto d'herbes au sésame
Cannelloni de jambon Label Rouge et ris de veau, crème de morille au vin jaune

LES PLATS 24 €

Pavé de quasi de veau Français à l'exotique, citron confit, girolle
Dos de cabillaud de ligne, beurre Angevin, riz coloré
Onglet de bœuf Angus, émulsion de béarnaise, frites fraîches

LES DESSERTS 10 €

Le plateau de fromages et sa salade aux herbes
Délice de nectarine, fraise marra des bois de Glisolles, jus citronné, sorbet
Gratin soufflé, mangue, passion, et sa salade de fruits frais
Variation de sorbets et fruits frais
Le café gourmand