

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
Œuf poché, effilochée et légumes frits, beurre Angevin
Velouté de langoustine safrané

LES PLATS 20 €

Filets de maquereau grillés, japonisant au riz vinaigré, verdurette de choux chinois
Travers de porc « Ferme du Louvier » laqué, jus pomme rouge de Gauciel, p. d. t. Sarladaise
Lomo de thon Albacore aux épices douces, verdurette et pomme de terre exotique

LES DESSERTS 9 €

Le trio de fromages Normands, salade aux herbes
Faisselle d'Evreux « Ferme des peupliers », framboises de Glisolles
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
Lomo de thon Albacore aux épices douces, balsamique, verdurette
Cannelloni de jambon Label Rouge et ris de veau, crème de morille au vin jaune

LES PLATS 24 €

Cotriade Bretonne aux poissons et moules de nos côtes
Carré d'agneau découvert rôti aux herbes fraîches, cocos de Paimpol et tomate ananas frais
Daurade Royale rôtie, riz de Camargue, crème de piquillos
Pavé de quasi de veau Français à l'exotique, citron confit, pommes Sarladaises

LES DESSERTS 10 €

Le plateau de fromages et sa salade aux herbes
Poire pochée au cidre, caramélisée, pistache, caramel beurre salé
Gratin soufflé, mangue, passion, et sa salade de fruits frais
Variation de sorbets et fruits frais
Le café gourmand