

## 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  
Gros œuf Fermier poché en meurette végétale  
Thon Albacore frais en Tataki, coriandre, wakamé

### LES PLATS 20 €

Dos de cabillaud à la Provençale, fenouil, tomate rôtie  
Magret de canard « Ferme du Nouveau Monde », jus de grenade, miel d'acacias

### LES DESSERTS 9 €

Le trio de fromages Normands, salade aux herbes  
Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar  
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, (Froides ou chaudes au beurre de ciboulette)  
9 Gros escargots des Marnières au Sauternes, petits légumes, crumble, parmesan  
Cannelloni, jambon, volaille et ris de veau, crème de morille au vin jaune

### LES PLATS 24 €

Roti de pintade Ferme du Louvier, au romarin du jardin, champignons, pommes Sarladaises  
Filet de daurade Royale, fenouil, tomate rôtie, crème de piquillos  
Bavette d'aloïau Angus Irlande au roquefort ou au poivre de Madagascar, pommes Sarla  
Médallions de lotte et Saint Jacques Normandes, velouté de crustacés

### LES DESSERTS 10 €

Le plateau de fromages et sa salade aux herbes  
Délice de pomme golden, caramel au beurre demi-sel  
Gratin soufflé, mangue, passion, et sa salade de fruits frais  
Variation de sorbets et fruits frais  
Le café gourmand