

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