



ENTRÉES



Asperges

16€

Velouté, pointe d'asperge, œuf fermier basse température, parmesan, cerfeuil

Asparagus velouté, asparagus tips, farmed egg cooked low temperature.

Maquereau

15 €

Fumé minute, fenouil, groseille

Smoked mackerel, fennel, currants

Carpaccio de bœuf

16 €

Raifort, condiment au piment d'Espelette, focaccia, jeune pousse

Beef carpaccio with horseradish, Espelette pepper, focaccia,

Bar

21 €

Tartare, céleri branche en cru et sorbet, sablé cacahuète

Sea bass tartar, celery sorbet, peanut shortbread

Foie Gras

23 €

Calvados d'Apreval, marmelade de tomate, sarriette

Foie gras with calvados from Apreval Manor, tomato marmelade, savory

Huîtres de Blainville-Sur-Mer

6 14€

9 21€

12 28€

Oysters from Blainville-Sur-Mer



TROU NORMAND

Sorbet pomme granny Smith/Calvados d'Apreval

8 €

Granny Smith & Calvados sorbet



Prix nets en euros

La liste des allergènes est disponible sur demande - Nos viandes sont d'origine européenne

Photos non contractuelles





PLATS



Filet d'Eglefin

24 €

Rôti au beurre, mousseline de pomme de terre, blette, sauce hollandaise à l'ail des ours
Haddock roasted in butter, creamy mash potatoes, chard, wild garlic hollandaise sauce

Turbot

39 €

Artichaut poivrade, radis, amandes de mer
Turbot cooked à la plancha, artichoke, raddish, dog cockle

Paleron de veau

24 €

Confit 12 heures, gratin de courgette au lait de coco, framboise, serrano
Confit veal chuck for 12 hours, zucchini gratin with coconut milk, raspberry, serrano ham

Homard Tourbillon

68 €

Mousseline de pomme de terre, sauce vanille de Madagascar
Lobster, with creamy mash potatoes, vanilla sauce

Carré d'agneau

39 €

En croûte de pistache, petit pois, carotte, jus au basilic
Lamb rack with pistachio crust, peas, carrots and basil jus

Côte de bœuf Normande fumée (pour deux à partager)

78 €

Croquette de pomme de terre, sauce barbecue
Smoked Normandy prime rib of beef, potato croquette and barbecue sauce (for two to share)

Le végétarien du Chef

22 €

Mousseline de pomme de terre, carotte, petit pois, blette, condiment au piment d'Espelette
Creamy mash potatoes, carrots, peas, chard, Espelette pepper





FROMAGES & DESSERTS

Planche de fromages

15 €

Sélection du Chef

Cheese board, Chef's selection

Fraise & rhubarbe

13 €

Chocolat blanc, sorbet fleur de sureau

Strawberries & rhubarb with white chocolate and elderflower sorbet

Chocolat Guayas noir 70% Bio de chez «Michel Cluizel»

13 €

Abricot rôti, gingembre, mendiant

Dark chocolate 70% with apricots, ginger mendiant biscuits

Banane

13 €

Caramélisée, crémeux et émulsion café, nougatine, sorbet lait Ribot

Caramelised banana, coffee cream and emulsion, nougatine and milk sorbet

Vanille & basilic

13 €

Mousse glacée, meringue, sablé et sorbet basilic

Vanilla ice cream, meringue, basil shortbread and sorbet

Assiette de glaces et sorbets «maison»

13 €

Fruits de saison

Ice creams & sorbets assortment with seasonal fruits



Prix nets en euros

La liste des allergènes est disponible sur demande - Nos viandes sont d'origine européenne

Photos non contractuelles

