



ENTRÉES

Saumon fumé, beurre d'Isigny et toast de pain grillés	13€
Terrine Maison, éclats de foie-gras & toast de pain grillé	12€
 Burrata crémeuse, tomates cerises et pesto	10€
Œufs Bénédictes au saumon fumé	11€
Os à la moelle, fleur de sel de Guérande	11€
Petit camembert rôti, au miel & thym	10€
Foie gras mi-cuit, chutney pomme-figue	16€
Carpaccio de bœuf Angus, salade verte	10€
Escargots de bourgogne beurre d'ail : 6 pièces / 9 pièces	10€ 19€

SALADES

Poulet croustillant façon César	14€
Toast de Camembert, miel, noix & pommes	14€
 Burrata crémeuse, tomates et pesto	14€
Saumon fumé, agrumes & légumes croquant	16€
Croque-Monsieur crémeux jambon & emmental	14€

VEGETARIEN

 Penne Rigate, légumes de saisons burrata crémeuse & pesto	20€
---	-----

VIANDES

Suprême de volaille , crème de morille, pomme purée	20€
Burger de bœuf , comté, lard, oignons frits & frites fraîches	19€
Côte de cochon fermière au cidre, pomme purée	23€
Tartare de bœuf , salade frites fraîches	20€
Pièce de bœuf , sauce poivre & frites fraîches	24€
Grand Carpaccio de bœuf Angus , salade et frites fraîches	20€
Parmentier de canard , jus truffé & salade verte	20€
Tripes à la mode de Caen , frites fraîches	20€
Entrecôte , beurre maitre d'hôtel & frites fraîches	32€

(Origine viande U.E)

POISSONS

Filet de Cabillaud , pomme purée, petit pois & crème d'Isigny	22€
Duo de Poulpe & Encornets , légumes de saison & aïoli	25€
Retour de pêches , risotto aux petit légumes & beurre blanc	25€
Pates au Gambas , légumes du soleil	24€
Aile de raie , crème aux câpres, croûtons & pomme purée	21€
Filet de Daurade , risotto, asperges vertes & sauce mousseline	23€

SUPPLÉMENT GARNITURE

Frites fraîches, légumes, pomme purée, risotto ou salade verte	4€
--	----

MENU NORMANDIE 29€

Terrine Maison, éclats de foie-gras & toast de pain grillé

Œufs Bénédicte au saumon fumé



Burrata crémeuse, tomates cerises et pesto

* * *

Suprême de volaille, crème de morille, pomme purée

Filet de Cabillaud, pomme purée, petit pois & crème d'Isigny

Tripes à la mode de Caen, frites fraîches

* * *

Mousse au chocolat & tuile croquante

Fromage blanc, coulis fruits rouges

Crème brûlée à la vanille

MENU ROYAL 39€

6 Escargots de Bourgogne au beurre d'ail

Foie gras mi-cuit Chutney pommes figues

Saumon Fumé, beurre d'Isigny et toast de pain grillés

* * *

Piece de bœuf, sauce poivre, frites fraîches

Duo de Poulpe & Encornets, légumes de saison & aioli



Penne Rigate, légumes de saisons burrata crémeuse & pesto

* * *

Dessert au choix

Café Gourmand - 2€ supplément

Champagne Gourmand - 5€ supplément

MENU ENFANT 12€

(Jusqu'à 12 ans)

Poulet croustillant

Frites fraîches

Mousse au chocolat

PLAT DU MIDI

12€

Du lundi

Au vendredi,

Hors jours fériés

DESSERTS

Mousse au chocolat & tuile croquante	9€
Crème brûlée à la vanille	9€
Fromage blanc & fruits rouge	8€
Mille-feuilles, crèmeux vanille & caramel	10€
Panaché de sorbets, fruits frais	12€
Café / thé gourmand	11€
Champagne gourmand	15€
Pommes caramélisées, sablé Normand & crème vanillé	10€
Salade de fruits frais, sirop a la menthe	10€
Petit camembert rôti au miel & thym	10€
Assiette de fromage & salade verte	10€
Profiterole, glace vanille, sauce chocolat & chantilly	11€
Sorbet pomme au Calvados	9€
Chocolat liégeois glace chocolat et sauce chocolat & chantilly	9€
Café liégeois, glace café sauce café et chantilly	9€
Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat & chantilly	9€

