

*La Carte de nos Mets **Faits Maison***

* * * * *

Les Entrées

	<i>Euro T.T.C</i>
<i>Soupe de Poisson avec sa Rouille et Croûtons</i>	14
<i>Velouté de Courges Butternut et Espuma de Champignons</i>	15
<i>Terrine de Canard aux Fruits Secs, Confiture d'Oignons Rouges</i>	16
<i>Tartelette Feuilletée aux Escargots du Pré d'Auge et Crème de Mâche</i>	17
<i>Poêlées de Noix de Saint Jacques Normandes, Purée de Panais et Jus de Persil</i>	18
<i>Foie Gras de Canard Maison, Gelée au Pommeau et ses Toasts</i>	19
<i>Duo de Foie Gras Maison et Opéra de Foie Gras à la Figue</i>	21

Les Poissons

<i>Roulade d'Aile de Raie au Beurre de Citron, Pommes de Terre Vapeur</i>	18
<i>Rôti de Merlu au Bacon, Jus de Légumes et Cardamome</i>	20
<i>Dos de Cabillaud à la Crème d'Effiloché de Poireau et Cumin</i>	22
<i>Marmite de Poissons du Marché et sa Garniture</i>	24
<i>Noix de Saint Jacques Normandes Poêlées au Coulis de Tourteau</i>	26
<i>La Belle Sole de la Côte, Meunière ou Grillée à la Plancha</i>	32

Les Fruits de Mer

<i>Homard Breton du Vivier Grillé à Notre Façon (env 700 Gr)</i>	69
<i>Homard Breton du Vivier dans sa Nage de Légumes (env 700 Gr)</i>	69
<i>Plateau de Fruits de Mer Royal avec Homard Breton du Vivier (2 pers)</i>	98
<i>Plateau de Fruits de Mer (2 pers)</i>	68
<i>L'Assiette du Marin (Assortiment de Fruits de Mer)</i>	29
<i>Douzaine d'Huîtres de Normandie n° 3</i>	24
<i>Neuf Huîtres de Normandie n° 3</i>	19
<i>L'Assiette de Langoustines et Crevettes</i>	18

Les Viandes

	<i>Euro T.T.C</i>
<i>Parmentier de Joue de Bœuf à la Coriandre</i>	18
<i>Fricassée de Rognons de Veau sur une Fondue de Chou Rouge</i>	20
<i>Entrecôte Normande, Sauce Béarnaise ou Poivre de Timut</i>	22
<i>Filet Mignon de Veau à la Crème de Cèpes</i>	24
<i>Filet de Bœuf Normand Nature</i>	26
<i>Filet de Bœuf Normand au Poivre de Timut</i>	28

L'origine, l'élevage et l'abattage de nos viandes : France

Les Fromages

<i>Plateau de Fromages ou le Croustillant de Camembert</i>	8
--	---

Les Desserts

<i>Sorbet Normand au Calvados</i>	9
<i>Royal au Chocolat et Sorbet Fève de Tonka</i>	
<i>Forêt Noire aux Griottes et sa Crème Anglaise</i>	
<i>Marbré de Pommes et Clémentines, Sorbet Mandarine</i>	
<i>Gratiné de Poires sur un Crumble et Sorbet Gianduja</i>	
<i>Glaces ou Sorbets (3 Parfums au Choix) :</i>	
<i>Vanille, Chocolat, Café, Rhum Raisins,</i>	
<i>Pomme Verte, Citron, Mandarine</i>	



Chef de Cuisine : Mickaël ROY

Disciple d' Auguste Escoffier

Cuisine Faite Maison