



Les entrées

Poireaux vinaigrette et crème de chèvre fermier	12
Foie gras de canard, magret fumé Pommes caramélisées au cidre	22
Gravelax de saumon maison, brunoise de betterave acidulée	16

Les plats

Filet de lieu jaune rôti, Beurre blanc et légumes vapeur	26
Suprême de pintade fermière, sauce au cidre et échalotes Gratin dauphinois	24
Navarin d'agneau aux olives et carottes	24



Les fruits de mer

L'Assiette de bulots	15
L'Assiette du marin	36
L'Assiette de crevettes roses et langoustines	26
Le Plateau de fruits de mer à partager	98
Les Huîtres d'Asnelles, La Calvadosienne Spéciales n°3	6, 9 ou 12 16 22 29

Les fromages

L' Assiette de fromages normands	9
----------------------------------	---

Les desserts

Flan parisien à la fève de Tonka	9
Le Baba, façon 44	11
Le Sorbet normand	11
Glaces & sorbets de la Ferme du Bois Louvet chocolat, vanille, pomme, citron, poire, fraise, rhum-raisins, café	9

Tous les plats, élaborés à partir de produits bruts, sont faits Maison.

Toutes les viandes sont d'origine française.

Selon la générosité de la pêche, pour une qualité et une fraîcheur irréprochables, certains produits peuvent manquer.