



Les entrées

Carpaccio de betterave rouge, sauce vierge	12
Duo d'asperges vertes et blanches, œuf Mimosa et crème légère	18
Ceviche de sardines au citron et trio de poivrons	14

Les plats

Filet de lieu jaune rôti, Beurre blanc et légumes vapeur	26
Cocotte de la mer, bisque de homard et légumes de saison	24
Suprême de pintade fermière, sauce au cidre et échalotes	24
Gratin dauphinois	
Poire de bœuf, jus de viande et pomme de terre Grenailles	26



Les fruits de mer

L'Assiette de bulots	15
L'Assiette du marin	36
L'Assiette de l'amiral avec pinces de tourteau	58
L'Assiette de crevettes roses et langoustines	26
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
La nage de fraises, sorbet au basilic	10
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.