



## A la carte...

### Les Entrées

Foie gras de canard en terrine et bonbon, rhubarbe, sorbet pomme échalote	11€**
Dorade en tartare et rillettes, croustillant de brioche, mangue et citron vert, coriandre	11€**
Velouté de courgettes, cardamome, sorbet fromage de chèvre et tartine croustillante	10€*
Emietté de tourteau, légumes croquants, vinaigrette curry coco mangue	10€*
Langoustines en carpaccio et rôties, avocat, citron confit, sauce papaye	18€***
Ris de veau croustillant, déclinaison de courgettes, chorizo	18€***
Huîtres de Saint Vaast-la-Hougue	Les 6 - 11 €**    Les 9 - 18 €***

### Les plats

Filets de sole, tombée d'épinards et coques, pommes de terre fondantes, sauce Normande	22 €**
Suprême de pigeon, cuisse confite, Belle de Fontenay au jus et romarin, fèves des marais, champignons	22€**
Filets de maquereau, tomate à la ricotta et basilic, fine ratatouille	19€*
Joue de bœuf confite, velouté de petits pois à la menthe, écrasé de pommes de terre, petits légumes	19€*
Filet de bœuf, foie gras poêlé, gratin de pommes de terre truffé, girolles	32€***
Saint Pierre, raviole et risotto de homard, fondue de jeunes poireaux, sauce crustacés au Sauternes	32€***

### La planche de fromages

Planche de fromages crus et affinés, chutney, petite salade	9€
---	----

### Les Desserts

Pêches et abricots poêlés au miel et lavande, crumble de fruits secs, sorbet fromage blanc romarin	9€
Carpaccio d'ananas aux épices, carrot cake et glace vanille	9€*
Déclinaison autour de la pomme de Normandie	9€
Croustillant de praliné et agrumes, chocolat et Grand Marnier	9€
La tarte au chocolat, cacahuètes et caramel	9€*
Mille feuilles de chocolat blanc et fruits rouges, cheesecake	9€
Gourmandise de desserts	9€

## Les Menus...

**Menu Cosy (3 plats) - 30 €** (sauf vendredi soir et samedi soir)  
 Une entrée\*, un plat\*, un dessert \*  
 Supplément 9€ : La planche de fromages crus et affinés, chutney, petite salade

**Menu Au coin du feu (3 plats) - 38 €**  
 Une entrée \*\*, un plat\*\*, un dessert  
 Supplément 9 € : La planche de fromages crus et affinés, chutney, petite salade

**Menu Bibliothèque - 58 €**  
 Une entrée \*\*\*, un plat \*\*\*, le fromage, un dessert

**Menu petit Gourmand - 15€** jusqu'à 12 ans  
 Un plat et un dessert selon le Chef

### Menu Déjeuner - 24 €

Mozzarella di Buffala, sorbet et eau de tomates,  
 tomates anciennes en couleurs  
 Suprême de pintade, risotto aux champignons,  
 sauce vallée d'Auge  
 ou  
 Filets de carrelet, écrasé de pommes de terre,  
 légumes en condiment, sauce beurre blanc citronné  
 Café ou Thé gourmand  
 Uniquement le midi