



CARTE DU RESTAURANT

Nous vous accueillons du mercredi au dimanche
de 12h15 à 14h00 et de 19h à 21h30

Les Entrées :

<i>Tarama d'oursin</i>	14€
<i>Crevettes / Bulots</i>	13€
<i>Terrine de volaille</i>	12€
<i>Straciatella, poivrons rôtis</i>	14€
<i>6 Huîtres "La Précieuse" n°2 - Isigny</i>	16€
<i>Assiette de melon et jambon fumé de Normandie</i>	12€
<i>Saumon fumé des îles Féroé tranché main (Kaviari)</i>	20€

*Travaillant uniquement avec des produits frais, si un de nos plats venaient à manquer il serait remplacé par un produit équivalent.

Les Plats :

<i>Suprême de volaille de la ferme de la vallée (200g), jus corsé frite</i>	24€
<i>Dos de Cabillaud, poivrons, tomates, oignons et courgettes aubergine</i>	28€
<i>Lotte dans son bouillon, purée de pomme de terre (gingembre, combava, citronnelle, galanga, coriandre, coco)</i>	34€
<i>Filet de boeuf Normand, grenailles sautées, béarnaise</i>	40€
<i>Mousse de pomme de terre, purée aux herbes fraîches, oeufs de saumon Kaviari (50g) caviar Oscière gros grain Kaviari (50g)</i>	30€ 150€

Les Fromages :

<i>Camembert rôtis</i>	9€
<i>Assortiments de Fromages</i>	14€

Les Desserts :

<i>Tarte glacée à la framboise</i>	12€
<i>Soupe à la pêche</i>	12€
<i>Finger chocolat</i>	12€
<i>Pavlova pomelo framboise</i>	10€
<i>Glaces et sorbets : coco/framboise/passion/vanille/poire</i>	3,5€
<i>Affogato</i>	9€

LES BRUNCH DU DIMANCHE 50€

Tous les dimanches midis de l'année de 12h15 à 14h00

Quelques exemples de Buffets :

- *Buffet à salades diverses et variées du potager, avec plusieurs sauces et toppings pour les garnitures.*
- *Des produits de la mer, Crevettes Roses et Bulots*
- *La charcuterie, Planches de Jambon blanc et de jambon de pays*
- *Planche de Terrine de campagne*
- *Petits morceaux de pastèque et melon pendant l'été et des avocats à assaisonner soi même*
- *Bar à viennoiseries, pains au chocolat, croissants, crêpes*
- *Tarte au chocolat et aux fruits, Mousse au chocolat, Salade de fruits frais*
- *Oeufs brouillés*
- *Poulets rôtis et Viandes du moment*
- *Les garnitures : riz, légumes et sauces faites maison*
- *Le coin Soft et Cafétérie : nos jus du moment, café et thé*

Un assortiment de fromages affinés locaux et d'ailleurs, confiture de cerises noires

NOTRE CARTE EST A TITRE D' EXEMPLE , CETTE DERNIÈRE EST VALABLE JUSQU' AU 1ER JUILLET 2022

NOUS OUVRONS NOTRE NOUVEAU RESTAURANT DÉBUT JUILLET AVEC UNE NOUVELLE CARTE

EN VOUS REMERCIANT