



CARTE DU SALON DE THÉ

**Nous vous accueillons les lundis et mardis
de 12h à 20h30**

Les Salés :

Focaccia (Jambon de Bayonne, Mesclun, Tomates sèches, Lamelles parmesan) 16€



¼ Camembert rôti, Miel, Romarin 6€

*Tarte salée du moment, Salade de saison 12,50€ **



*Salade Grecque 11,50€ **

6 Huîtres "La Précieuse" n°2 - Isigny 14€



Les Sucrés :

Cookie 3 chocolats, Caramel 4,50€

*Choux Abricot romarin 8€ **



*Tartelette pomme - Crème légère au cidre 8€ **

Les Boissons :

*Eau Détox faite Maison 25cL 4€ **



Jus du moment à l'extracteur 25cL 6€

PROFITEZ DE NOTRE FORMULE À 19€

**En sélectionnant un salé *, un sucré * et une
eau détox faite maison.**

CARTE DU RESTAURANT

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

*(Hors vendredi soir, samedi soir et dimanche pendant la
période estivale)*

Côté Mer :

Assiette de Bulots Crevettes, mayonnaise maison 16€

6 Huitres "La Précieuse" n°2 - Isigny 14€



Sardines Bellota Bellota, pain toastés et beurre 14€

Côté Terre :

Mini Fayet 15 €



Assiette de 50g de Pata Negra Grand Cru Bellota-Bellota 48€

Terrine de Volaille Fermière, Pain toastés 14€

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

Les Entrées :

Salade de langoustines, jus d'herbes fraîches, macédoine de légumes, sauce cocktail cognac 23€

Velouté Glacé de petit pois, menthe, oeuf parfait et caviar osciètre 26€

Réduction de cassis, betteraves cuites, Tofu fumé, framboises, roquette et tomates confites 24€

Stracciatella, poivrons rouges confits, tomates, concombres, jambon de pays 21€

Les Plats :

Dorade sauvage en écailles de pommes de terres, beurre blanc, julienne de carottes et courgettes 32€

Tournedos, jus corsé truffé, pommes Pont-Neuf 38€

Dos de Volaille rôti, pleurotes et polenta au parmesan 28€

Salade de houmous de pois chiches Bio, betteraves, tomates confites, petits pois, radis rose et coriandre fraîche 22€

Les Fromages :

Assortiments de Fromages Pavé d'Auge - Camembert - Livarot - Pont L'évêque - Brebis - Salade 14€

Les Desserts :

Crèmeux ivoire et citron vert - Mousse et Émulsion de Champagne - Sorbet Pêche - crumble 14€

Pavlova yaourt amandes, gelée et sorbet fraise 12€

Le classique Opéra - Glace Baileys 12€

Crèmeux Vanille, Streusel Sarrasin, Caramel vanille, tuile sésame et crème glacée au pain grillé 14€

LE MENU DU DÉJEUNER 29€

Valable du mercredi au vendredi, Hors Week-end et jours fériés.

En Entrée :

- Terrine de saumon, crème d'aneth et citron
ou
- Feuilleté d'aubergines et courgettes, coulis de tomates

En Plat :

- Cabillaud rôti, petits pois et carottes, sauce de condiments
ou
- Médallions de mignon de porc, purée de pommes de terres, coulis provençale

En Dessert :

- Mousse au chocolat maison
ou
- Crumble aux abricots rôtis, romarin

LE MENU DU SOIR 60€

En période estivale, le menu est proposé les mercredis et jeudis au dîner jusqu'à 21h.
Formule BBQ les vendredis et samedis soir en Juillet - Août.

Mise en Bouche :

- Velouté glacé de petits pois, crème montée Truffée

En Entrée :

- Réduction de cassis, betterave cuite, Tofu fumé, framboises, roquettes et tomates confites

En Plat :

- Dos de volaille rôti, pleurotes, polenta au parmesan

En Fromage :

- Quart de camembert rôti au Miel et thym

Le Pré Dessert :

- Crème prise citron, Huile de basilic, coulis poivrons, sorbet fraise, tuile fraise

En Dessert :

- Crémeux Ivoire et citron vert, mousse et émulsion champagne, pêches pochées, sorbet pêches, crumble

Les mignardises du moment pour terminer le repas

LES BRUNCH DU DIMANCHE 50€

Nous vous accueillons tous les dimanches midis
de l'année de 12h15 à 14h00

Quelques exemples du 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
- Le coin Raclette en hiver et le Bar à Hot Dog en été



LE DERNIER DÎNER DE LA SEMAINE

Nous vous accueillons tous les dimanches soirs
de l'année de 19h à 21h30.

Les Tapas Côté Mer :

- Saumon fumé 22€
- Rillettes de saumon, toasts grillés 14€
- Sardines Bellota 14€
- Bulots et Crevettes 16€
- 6 Huitres "La Précieuse" n°2 - Isigny 14€
- Caviar Oscietre (50g) 120€



Les Tapas Côté Terre :

- Mini fayet Bellota 16€
- Terrine de volaille - toasts grillés 16€
- Beignets de Maïs 12€
- Jambon Bellota 22€
- Assiette de Fromages normands (Pavé d'Auge - Camembert - Livarot - Pont L'évêque - Brebis) 14€



Le Plat Côté Mer :

Les Moules Marinières ou à la Crèmes - Frites 24€



Le Plat Côté Terre :

Le Poulet Rôti - Frites 24€



Les Desserts :

Mousse au chocolat 8€
Riz au lait 8€
Churros, sauce chocolat 12€



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