



## CARTE DU RESTAURANT

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

### Les Entrées :

<i>Coquilles Saint Jacques à crues, raifort</i>	24€
<i>Velouté Butternut, carottes, racine de Curcuma</i>	14€
<i>Os à moelle gratiné 3 pièces</i>	15€
<i>Assiette de Bulots et Crevettes roses, mayonnaise maison</i>	16€
<i>6 Huîtres "La Précieuse" n°2 - Isigny</i>	14€
<i>Betteraves du jardin fumées, pickles de moutarde</i>	10€
<i>Petit Tartare de Boeuf au couteau (sans accompagnement)</i>	19€

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

### Les Plats :

<i>Coquilles Saint Jacques Poêlées, Lentilles corail, épices roellinger, légumes</i>	32€
<i>Lieu jaune, salicornes, poireaux grillés, beurre blanc</i>	28€
<i>Filet de Boeuf Normand Grillé, grenailles</i>	40€
<i>Suprême de poulet, jus, Frites au couteau</i>	29€

### Les Fromages :

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

### Les Desserts :

<i>Lamelle de coing confit, crémeux vanille anisé, croustillant fleur de fenouil</i>	12€
<i>Tarte Tatin pour 2 personnes, à commander en début de repas</i>	28€
<i>Chaud Froid, Chocolat, Praliné &amp; Agrumes</i>	14€
<i>Sundae Vanille Caramel &amp; Cacahuètes</i>	10€
<i>Dacquoise Coco, Crémeux Mangue confites et Sorbet Coco</i>	12€

## LES BRUNCH DU DIMANCHE 50€

### LE MENU DU DÉJEUNER 29€

Valable du mercredi au samedi les midis uniquement

#### En Entrée :

Assiette de Bulots et Crevettes roses, mayonnaise maison  
Ou  
Betteraves du jardin fumées, Pickles de moutarde

#### En Plat :

Lieu jaune, salicornes, poireaux grillés, beurre blanc  
Ou  
Pressé de bœuf confit, carottes au jus

#### En Dessert :

Île Flottante, Vanille & Coulis Caramel, Cacahuètes  
Ou  
Finger tout chocolat

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

