



CARTE DU RESTAURANT

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

Les Entrées :

Coquilles Saint Jacques à crues, raifort 24€

Velouté Butternut, carottes, racine de Curcuma 14€

Assiette de Bulots et Crevettes roses, mayonnaise maison 16€

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

Betteraves du jardin fumées, pickles de moutarde 10€

Petit Tartare de Boeuf au couteau (sans accompagnement) 19€

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

Les Plats :

Coquilles Saint Jacques Poêlées, Légumes du jardin, beurre noisette 32€

Cabillaud, Épeautre, Légumes du jardin, jus de bouillabaisse 28€

Filet de Boeuf Normand Grillé, trompettes de la mort & grenailles sautées 40€

Suprême de poulet, jus court, oignon rôti, Frites au couteau 29€

Les Fromages :

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

Les Desserts :

Lamelle de coing confit, crémeux vanille anisé, croustillant fleur de fenouil 12€

Tarte Tatin pour 2 personnes, à commander en début de repas 28€

Chaud Froid, Chocolat, Praliné & Agrumes 14€

Sundae Vanille Caramel & Cacahuètes 10€

Dacquoise Coco, Crémeux Mangue confites et Sorbet Coco 12€

LE MENU DU DÉJEUNER 29€

Valable du mercredi au samedi les midis uniquement

En Entrée :

Assiette de Bulots et Crevettes roses, mayonnaise maison

ou

Velouté Butternut, carottes, racine de Curcuma

En Plat :

Tartare de Boeuf au couteau, frites maison

ou

Cabillaud, Épeautre, Légumes du jardin, jus de bouillabaisse

En Dessert :

Île Flottante, Vanille & Coulis Caramel, Cacahuètes

ou

Finger tout chocolat

(* Supplément 10€ pour les forfaits et séjour offerts)

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



LES BRUNCH DU DIMANCHE 50