

La carte de notre restaurant



Bienvenue / Welcome

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre chaumière traditionnelle entre terre et mer.

Ici, nous privilégions le circuit court. De nos œufs fermiers aux trésors de nos producteurs locaux, nous cuisinons le terroir normand avec respect. Une parenthèse responsable, savoureuse et durable.









We are happy to welcome you to our traditional cottage between land and sea. Here, we favor the short circuit. From our farm eggs to the treasures of our local producers, we cook the Norman terroir with respect. A responsible, tasty and sustainable parenthesis.

Notre restaurant est ouvert du mercredi au dimanche, de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 23h30
Service de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h30 (en fonction des réservations)

Our restaurant is open from Wednesday to Sunday, from 12:00 pm to 2:30 pm and from 7 :00
pm to 11:30 pm
Service from 12:00 pm to 1:30 pm and from 7:00 pm to 9:30 pm (depending on bookings)



Entrées / starters

Velouté ou soupe glacée du moment <i>Chilled soup or velouté of the day</i>	 Lactose	18€
Tartare de bar, gingembre (80g) <i>Sea bass tartare, ginger</i>	 Poissons	25€
Burrata, salade de tomates retour du marché, différents basilics <i>Burrata, market-fresh tomato salad, variety of basil</i>	 Lactose	21€
6 Huîtres de pleine mer du Père Gus numéro 3 <i>6 open sea oysters from Père Gus number 3</i>	 Mollusques	16€
Assiette de bulots et crevettes roses <i>Plate of whelks and pink shrimps</i>	 Crustacés  Œufs	18€
Terrine de saumon, crème fouettée à l'aneth <i>Salmon terrine, whipped cream with dill</i>	 Poissons  Sulfite  Lactose	19€
Assiette de saumon fumé, toast <i>Smoked salmon player with toast</i>	 Poissons	22€

Plats / Main courses

Filet de Bœuf normand, sauce au poivre vert, fines frites fraîches <i>Norman beef fillet, green pepper sauce, fine fresh fries</i>	 Lactose	43€
Risotto au parmesan, jus d'herbes <i>Parmesan risotto with herb jus</i>	 Sulfite  Lactose	19€
Rouget poêlé, tapenade d'olives noires, purée de pommes de terre et caviar d'aubergine <i>Pan-seared red mullet, black olive tapenade, mashed potatoes and aubergine caviar</i>	 Poissons	36€
Classique salade César poulet croustillant ou saumon fumé <i>Classic Caesar salad crispy chicken or smoked salmon</i>	 Lactose  Gluten  Œufs  Poissons	28€
Lotte, bouillon de fenouil, gingembre, coriandre et carottes, son riz basmati <i>Monkfish, fennel, ginger, coriander and carrot broth, basmati rice</i>	 Poissons	35€
Salade de queue de homard bleu, haricots verts, endives rouges, vinaigrette de citron et d'orange, échalotes et cerfeuil (~ 100g) <i>Blue lobster tail salad, green beans, red endives, lemon and orange vinaigrette, shallots and chervil (~ 100g)</i>	 Crustacés	46€

Garniture supplémentaire à 6 euros (purée de pomme de terre / riz basmati / haricots verts / assiette de frites / assiette de pâtes)

Extra topping for 6 euros (mashed potatoes / basmati rice / green beans / plate of fries / plate of pasta)

Fromages / Cheeses

Plateau de 3 fromages de Normandie (Camembert, Neufchâtel, Pont-l'Évêque)
A platter of 3 cheeses from Normandy (Camembert, Neufchâtel, Pont-l'Évêque)



14 €

Desserts / Desserts

Desserts à commander en début de repas

Soufflé glacé au Grand Marnier
Iced Grand Marnier soufflé



12 €

Baba au rhum, brunoise d'ananas
Rum Baba with pineapple brunoise



12 €

Tartelette chocolat poire amandine
Pear Amandine Tartlet



12 €

Sundae caramel
Sundae with caramel



8 €

Panna cotta coulis exotique
Panna cotta with exotic fruit coulis



10 €

Classique fraise Melba
Classic strawberry Melba



10 €

Glace chocolat / vanille / plombières
Ice cream : chocolat / vanilla / rum plombières



3,50 €
La boule

Sorbet pomme / citron / fraise / melon
Sorbets apple / lemon / strawberry / melon

Desserts spirituels / Spirited desserts

Trou normand (alcool)
Trou normand



12 €

Colonel vodka citron (alcool)
Colonel (lemon sorbet with vodka)



12 €

Glace Plombière rhum (alcool)
Rum Plombière ice cream



12 €

Menu du midi / Lunch menu 35€

Mercredi

Velouté ou soupe glacée du moment
Chilled soup or velouté of the day



Risotto de volaille fermière 
Farmer's poultry risotto

Jeudi

Terrine de volaille fermière 
Farmed poultry terrine

Classique salade César 
Caesar salad classic

Vendredi

Terrine de saumon, crème fouettée à l'aneth 
Salmon terrine, whipped cream with dill

Filet de dorade, citron, huile d'olive, tomates et purée de pommes de terre 
Filet of sea bream, lemon, olive oil, tomatoes and mashed potatoes


Samedi

Carpaccio de melon, chiffonnade de jambon cru
Melon carpaccio, raw ham chiffonnade

Linguine au gorgonzola 
Linguine with gorgonzola

Desserts au choix

Dame blanche 
Dame blanche

Panna cotta coulis exotique 
Panna cotta with exotic fruit coulis

Fraises chantilly 
Chantilly strawberries

Brunch du dimanche / Sunday brunch

Buffet à 60€/adulte et 30€/enfant de moins de 10ans

1er service de 11h00 à 12h30

2nd service de 13h00 à 14h30

Buffet at €60/adult and €30/child under 10 years old

1st seating from 11:00 am to 12:30 pm

2nd seating from 1:00 pm to 2:30 pm