

Bienvenue / Welcome

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)



NOS CAVIARS

Kaviari

	30gr	50gr	125gr
Baenki -	68eur	110eur	267eur
Dauricus -	140eur	230eur	567eur

Sturia

	30gr	50gr	125gr
IGP caviar d'Aquitaine -	83eur	135eur	320eur
Oscietra -	92eur	150eur	366eur



Entrées / starters

Foie gras de la chaumière au naturel, toast et confit de cerises noires et figues
Our natural foie gras, toast and confit of black cherries and figs



24 €

Tartare de dorade au gingembre et fines herbes
Dorade tartare with ginger and fine herbs



24 €

Burrata, tomates du coin et différents basilics
Burrata, local tomatoes and various basilics



21 €

6 Huîtres de pleine mer du Père Gus numéro 3
6 open sea oysters from Père Gus number 3



16 €

Belles gambas (Black Tiger), mayonnaise aux épices douces
Beautiful prawns (Black Tiger, sweet spice mayonnaise)



22 €

Terrine au deux saumons, crème fouettée au cumin
Terrine with two salmon, whipped cream with cumin



19 €

Assiette de saumon fumé, toast
Smoked salmon player with toast



22 €

Plats / Main courses

Filet de Bœuf normand, sauce au poivre vert, frites fraîches
Norman beef fillet, green pepper sauce, fresh fries



43 €

Risotto aux champignons et parmesan
Risotto with mushrooms and parmesan



23 €

Tarte fine de rougets à la provençale, pistou et salade verte
Thin Provençal red mullet tart with pistou and green salad



29 €

Classique salade César, poulet croustillant ou saumon fumé
Classic Caesar salad, crispy chicken or smoked salmon



28 €

Linguine, queue de homard et bisque de crustacés
Linguine with lobster tail and shellfish bisque



58 €

Thon en piperade, riz basmati, citron et estragon
Tuna in piperade, basmati rice, lemon, and tarragon



35 €

Oeufs brouillés, fines herbes, oeufs de saumon, salade verte
Scrambled eggs with fine herbs, salmon roe, and green salad



24 €

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 4 fromages de Normandie (Camembert, Neufchâtel, Livarot, Pont-l'Évêque)
A platter of 4 cheeses from Normandy (Camembert, Neufchâtel, Livarot, Pont-l'Évêque)



15 €

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 abricot pistache
Apricot pistachio tartlet



12 €

Sundae caramel
Sundae with caramel



8 €

Panna cotta coulis de fruits rouges
Panna cotta with red berry coulis



10 €

Classique fraise Melba
Classic strawberry Melba



12 €

Glace chocolat / vanille / pistache / caramel
Ice cream : chocolat / vanilla / pistachio / caramel



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

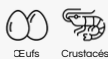


12 €

Menu du midi / Lunch menu 35€

Mercredi

Assiette de bulots et crevettes
Plate of whelks and shrimp



Risotto au champignons
Mushroom risotto



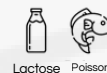
Vendredi

Terrine de campagne fermière
Farmer's country terrine



Filet de dorade, citron, huile d'olive et purée
de pommes de terre

*Filet of sea bream, lemon, olive oil and
mashed potatoes*



Jeudi

Terrine de saumon
salmon terrine



Classique salade César
Caesar salad classic



Samedi

¼ de Camembert rôti, toast



¼ of roasted Camembert, toast

Penne rigate champignons et parmesan



Penne rigate mushrooms and parmesan

Desserts au choix

Dame blanche
Dame blanche



Panna cotta coulis fruits rouges
Panna cotta red fruit coulis



Poire pochées, chantilly et chocolat
Poached pear, whipped cream, and chocolate



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

Ici, nous privilégions le circuit court. De nos oeufs 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 in 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 brunch du dimanche, premier service à 11h, le second à 13h.
La réservation est recommandée.