



• Carte du restaurant •

• Restaurant menu •

Nous vous accueillons du Mercredi au Samedi

*We welcome you from Wednesday to Saturday*

pour déjeuner de 12h à 13h15

*for lunch from 12:00 pm to 1:15 pm*

pour dîner de 19h à 21h

*and for diner from 7:00 pm to 9:30 pm*

Les BRUNCH du Dimanche

*Sundays brunch*

Buffet à 54€/adulte et 30€/enfant

*Buffet at 54€/ adult & 30€/ child*

1er Service à 11h00

*1st Service at 11:00 am*

2nd Service à 13h00

*2nd Service 1:00 pm*

Pour dîner de 19h à 21h

*And for diner from 7:00 pm to 9 pm*

• Les entrées •

• Starters •

Entrée Signature

Foie Gras de Canard fait maison (origine France)

**26**

*Homemade Foie Gras*

Carpaccio de Saint Jacques, oeufs de truite, citron,  
herbes fraîches, huile d'olive

**22**

*Saint Jacques carpaccio, trout eggs, lemon, olive oil*

Potage Cressonnière, Petits Croutons, Herbes Fraîches

**16**

*Winter veloute, croutons, fresh herbs*

Les 6 Huîtres n3 du Père Gus à Blainville sur Mer

**16**

*6 Oysters*

Classique oeuf Bio Fermier mayonnaise fraîche, jardinière  
de légumes, jambon de pays

**16**

*Egg mayonnaise, vegetable stew, country ham*

\*Laissez-vous tenter par un pointu de Calvados à déguster à n'importe quel moment

**5**

Prix nets en € et service compris

• Les plats •  
 • Main course •

Suprême de Poulet Fermier Label Rouge de Normandie,  
 sauce Foie Gras, risotto et choux de Bruxelles. **30**  
 Normandy chicken supreme, foie gras sauce, risotto, brussels sprouts

Filet de Boeuf Normand, jus corsé, purée de pommes de  
 terre **38**  
 Normandy beef, juice, mashed potatoes

Carpaccio de boeuf mariné et fumé, poivrons grillés,  
 salade verte **28**  
 carpaccio of beef, grilled pepper, green salad

Saint Jacques de nos côtes, émulsion de coraux et  
 crustacés, épinards et feuilles d'endives **35**  
 Saint Jacques, spinach and crustacean bisque

Filet de Cannette au cassis, gratin Dauphinois **32**  
 Can fillet with blackcurrant, gratin Dauphinois

• Pré-dessert •  
 • Pre-dessert •

Trou Normand **9**  
 (Apple sorbet with calvados)

\*Laissez-vous tenter par un pointu de Calvados à déguster à n'importe  
 quel moment **5**

Prix nets en € et service compris

• Les fromages •  
 • Cheeses •

Assortiment de fromages avec toasts & confiture **16**  
*Assorted cheese with toasts & jam*

Camembert rôti au caramel poivré, toasts **14**  
*Roasted Camembert with toasts*

• Les desserts •  
 • Dessert

Dessert signature  
 Tarte tatin à partager pour deux personnes **24**

Glaces et sorbets (la boule) **3,5**

Coupelle exotique: Croustillant coco, mousse légère rhum  
 coco, compotée exotique, gel au rhum brun **12**

Le cheesecake: Mousse cheesecake, insert pamplemousse  
 rose et hibiscus **12**

Tartelette chocolat caramel Gianduja: Sablé croustillant,  
 caramel onctueux à la fève de tonka, gianduja et ganache  
 montée chocolat nyangbo 68% **12**

Pavlova: Meringue, compotée acidulée granny smith - kiwi,  
 confit kiwi - citron vert, crème légère à l'aneth **12**

Prix nets en € et service compris