



CARTE DU RESTAURANT

Nous vous accueillons du mercredi au dimanche

Les Entrées :

"La terrine à Maurice" (porc/volaille)	12€
Velouté de cresson au bouillon de poule	14€
6 Huîtres du père Gus	16€
Terrine végétale, figues, shiitakés, châtaignes, toasts	14€
Ceviche de Saint Jacques, betterave, combava, graines de moutarde, condiments	18€
Saumon fumé des Îles Féroé, crème ciboulette, toasts	24€
Carpaccio de Saumon, sésame et condiments	18€
Carpaccio de Bœuf, huile d'olive, parmesan, bellota	20€

La cuisine se réserve tout droit de modifications selon les arrivages du jour.
N'hésitez pas à nous contacter le jour même pour connaître les mets proposés

Prix nets, service compris

Les Plats :

Suprême de volaille de la ferme de la vallée, jus corsé, condiment ail noir	28€
Filet de bœuf Normand, oignons confits, réduction de bœuf, sauce aux poivres	44€
Lotte dans son bouillon, galanga, gingembre, citronnelle, combava, carottes, navets	35€
Noix d'entrecôte d'Aberdeen, oignons confits, shiitakés, béarnaise pour 2 personnes environ 800 gr, cuite à la braise	120€
Un accompagnement au choix ; purée de pommes de terre, pommes croustillantes, grenailles au beurre, sauté de légumes	

Les Fromages :

Assortiments de Fromages, confiture de cerises	16€
Livarot rôti, miel, thym	8€

Les Desserts :

Glaces: Vanille / Chocolat-Bailey's / ananas	3,5€
Mi-cuit au chocolat	12€
Bananes flambées au rhum, glace vanille	12€
Sunday, caramel, noisettes caramélisées	10€
Tiramisu	10€

Prix nets, service compris



Votre rendez-vous hebdomadaire du dimanche midi
Le brunch de La Chaumière de 12h15 à 14h
54 euros

Le restaurant vous propose notre brunch convivial avec des plats faits maison. Service selon votre convenance en extérieur sous notre pergola face à la mer ou bien près de notre cheminée pour réchauffer les cœurs.

Nous vous proposons un large buffet d'entrées, des salades de légumes, des bulots, des crevettes, du saumon fumé, des makis, de la charcuterie Bellotta Bellotta découpée par nos soins en utilisant notre trancheuse à jambon Van Berkel.

En plat principal, la cuisine vous propose des plats variés allant du poisson frais au plat en sauce, aux légumes snackés, du poulet rôti au bœuf Normand ou des œufs bio brouillés.

Avant le dessert, n'hésitez pas à vous servir sur notre planche de fromages AOP Normands, avec sa confiture et ses fruits frais.

Pour les plus gourmands, notre pâtissier vous attend avec ses desserts, gâteaux et viennoiseries maisons.

Et tout au long de votre repas, servez-vous avec notre buffet de boissons chaudes et de jus de fruits également bio.



Le restaurant vous accueille du mercredi au dimanche

Notre restaurant vous propose des produits frais, de saison, biologiques, avec des produits locaux, travaillant avec nos producteurs de la région.

Nos fruits et légumes arrivent directement de Ati-Bio, des Vergers Saint Eustache et de la famille Le Marchand à Villerville.

Nos produits de la mer nous sont livrés par Honfleur Marée, du bateau l'Amarante de la criée d'Honfleur, Nos huîtres viennent de la côte Normande de Blainville Sur Mer.

Nous travaillons avec des viandes issues de l'élevage local qui proviennent de Circuit Court, de La Ferme De La Vallée et des viandes d'exceptions de la maison Metzger

Nos œufs biologiques proviennent chez la famille Patin à Saint André d'Hébertot

Nos fromages sont des AOP évidemment Normands

Et la farine Label Rouge et notre levain nous servent à réaliser le pain maison.

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