



CARTE DU JOUR

Les Entrées :

Poireaux, vinaigrette gourmande, betteraves, tomates 14€

Terrine de volaille fermière 12€

Les crevettes roses, mayonnaise 15€

6 huîtres du père Gus, Coutainville n°3 14€

Assiette de bulots, mayonnaise 13€

Œuf bio mollet, sauté de champignons, mousse de parmesan 15€

Les Plats :

Filet de bœuf race Normande, sauce poivre, gratin de champignons et pomme de terre, échalotes 35€

Suprême de poulet fermier, moutarde à l'ancienne, oignons, châtaignes, grenailles 26€

Brandade de cabillaud, salade verte 24€

Blanquette de cabillaud, carottes, riz Thai 26€

Saucisse de porc au couteau, purée de pomme de terre, oignons confits 26€

Les Desserts :

Sorbet citron basilic, vodka 12€

Riz au lait caramel 8€

Mi-cuit au chocolat 12€

Tarte citron meringuée 10€

Beignets poires, chocolat 12€

Forêt Noire 12€