

NOTRE CARTE



- ENTREE -

	- ENTREE -	
	Araignée de mer gratinée farcie aux petits légumes	18,50 €
	(Vegetable stuffed gratinated spider Crab)	
	Tataki de thon rouge façon thaï	18,50 €
	(Thai style red tuna tataki)	
	Salade de poulpe, burrata et tomates, crumble de parmesan	19,00 €
IS VECE	,_ (Octopus, burrata and tomato parmesan crumble salade)	
	Camembert rôti au four, pommes flambées au calvados	17,00 €
	(Oven-roasted Camembert, apples flambéed with Calvados)	
EN:	Burrata au pesto et son carpaccio de tomates green gaspacho de pastèque	16,50 €
7	(Pesto burrata with green tomato carpaccio and watermelon gazpacho)	
s v	Foie gras de canard au pommeau	19,50 €
	(Calvados and cider infused foie gras)	
	Flan de cuisses de grenouille à l'ail des ours	17,00 €
	(Frog leg flan with wild garlic)	
	Petite pause? Votre trou Normand (Need a break? Calvados with apple icecream)	4,50€
	- PLAT -	
	Joue de porc au cidre fermier, poêlée légumes primeurs	22,50 €
	(Pork cheek with farm cider, season vegetables)	
	Filet de bœuf crème camembert et jus de poiret, mousseline de patates douces	26,50 €
	(Beef tenderloin, pear and camembert sauce)	
	Magret de canard rôti sauce cassis, poêlée légumes primeurs	24,00 €
	(Duck breast, blackcurrent reduction, sweet potatoes)	
	Piece du boucher, gâteau de pomme de terre	21,00 €
	(Butcher's choice piece, potato cake)	
	Filet de truite Normande aux amandes, riz vénéré	23,50 €
	(Local trout fillet with almonds, wild rice)	• 4 • 0 • 0
	Gambas rôties sauce avocat mangue, riz vénéré	24,50 €
EN;	(Roasted tiger prawns with avocado-mango sauce and wild rice)	20.50.0
	Cannelloni de legumes, basilic et huile d'olive	20,50 €
s v	(Vegetable and basil cannelloni)	
	Assiette de fromages AOC Normands (Normandy AOC cheese selection)	7,00€
	-DESSERT -	
	Tiramisu aux poires	9,50€
	(Pear tiramisu)	,
	Crème brulée à la fleur de bleuet	9,50€
	(Corn flower creme brule)	
	Terrine d'agrumes	9,50€
	(Citrus surprise)	0.500
	Pain perdu brioche, ricotta au miel et fruits rouges	9,50€
	(French toast with honey, ricotta and redberries)	









MENU CHIMÈNE

« GOURMAND »



ENTREE - PLAT - DESSERT 35,00 € (First course, main course and dessert)

ENTREE - PLAT - FROMAGE - DESSERT 42,00 € (First course, main course, cheese platter and dessert)

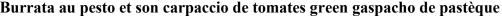
TROU NORMAND 4,50 €

- ENTREE -



Camembert rôti au four, pommes flambées au calvados

(Oven-roasted Camembert, apples flambéed with Calvados)



(Pesto burrata with green tomato carpaccio and watermelon gazpacho)

Flan de cuisses de grenouille à l'ail des ours

(Frog leg flan with wild garlic)

Araignée de mer gratinée farcie aux petits légumes

(Vegetable stuffed gratinated spider Crab)

Petite pause? Votre trou Normand (Need a break? Calvados with apple icecream)

- PLAT -

Joue de porc au cidre fermier, poêlée légumes primeurs

(Pork cheek with farm cider, season vegetables)

Filet de truite Normande aux amandes, riz vénéré

(Local trout fillet with almonds, wild rice)

Piece du boucher, gâteau de pomme de terre

(Butcher's choice piece, potato cake)



Cannelloni de legumes, basilic et huile d'olive

(Vegetable and basil cannelloni)

Assiette de fromages AOC Normands (Normandy AOC cheese selection)

- DESSERT -

Tiramisu aux poires

(Pear tiramisu)

Crème brulée à la fleur de bleuet

(Corn flower creme brule)

Terrine d'agrumes

(Citrus surprise)

Pain perdu brioche, ricotta au miel et fruits rouges

(French toast with honey, ricotta and redberries)









MENU LE CID « SAVOUREUX »



ENTREE - PLAT - DESSERT 45,00 € (First course, main course and dessert)

ENTREE - PLAT - FROMAGE - DESSERT 52,00 € (First course, main course, cheese platter and dessert)

TROU NORMAND 4,50 €

- ENTREE -

Foie gras de canard au pommeau

(Calvados and cider infused foie gras)

Tataki de thon rouge façon thaï

(Thai style red tuna tataki)

Salade de poulpe, burrata et tomates, crumble parmesan

(Octopus, burrata and tomato parmesan crumble salade)

Petite pause? Votre trou Normand (Need a break? Calvados with apple icecream)

- PLAT -

Gambas rôties sauce avocat mangue, riz vénéré

(Roasted tiger prawn with avocado-mango sauce and wild rice)

Filet de bœuf crème camembert et jus de poiret, mousseline de patates douces

(Beef tenderloin, pear and camembert sauce, sweet potatoe puree)

Magret de canard rôti sauce cassis, poêlée légumes primeurs

(Duck breast, blackcurrent reduction, seasonal vegetables)

Assiette de fromages AOC Normands (Normandy AOC cheese selection)

- DESSERT -

Tiramisu aux poires

(Pear tiramisu)

Crème brulée à la fleur de bleuet

(Corn flower creme brule)

Terrine d'agrumes

(Citrus surprise)

Pain perdu brioche, ricotta au miel et fruits rouges

(French toast with honey, ricotta and redberries)











Kids Menu: 13,80€

Entrée

Assiette de Charcuteries

(Cold cuts platter)

ou

Assiette de Crudités

(Garden vegetable collection)

Plat

Filet de Poisson Blanc

(White fish fillet)

ou

Nuggets de Poulet

(Chicken nuggets)

ou

Steak Haché

(Minced beef burger)

Dessert

Coupe de glace

(Ice cream)

