

## - ENTREE -

<b>Araignée de mer gratinée farcie aux petits légumes</b> (Vegetable stuffed gratinated spider Crab)	18,50 €
<b>Tataki de thon rouge façon thaï</b> (Thai style red tuna tataki)	18,50 €
<b>Salade de poulpe, burrata et tomates, crumble de parmesan</b> (Octopus, burrata and tomato parmesan crumble salad)	19,00 €
<b>Camembert rôti au four, pommes flambées au calvados</b> (Oven-roasted Camembert, apples flambéed with Calvados)	17,00 €
<b>Burrata au pesto et son carpaccio de tomates green gaspacho de pastèque</b> (Pesto burrata with green tomato carpaccio and watermelon gazpacho)	16,50 €
<b>Foie gras de canard au pommeau</b> (Calvados and cider infused foie gras)	19,50 €
<b>Flan de cuisses de grenouille à l'ail des ours</b> (Frog leg flan with wild garlic)	17,00 €

**Petite pause? Votre trou Normand** (Need a break? Calvados with apple icecream) **4,50€**

## - PLAT -

<b>Joue de porc au cidre fermier, poêlée légumes primeurs</b> (Pork cheek with farm cider, season vegetables)	22,50 €
<b>Filet de bœuf crème camembert et jus de poiret, mousseline de patates douces</b> (Beef tenderloin, pear and camembert sauce)	26,50 €
<b>Magret de canard rôti sauce cassis, poêlée légumes primeurs</b> (Duck breast, blackcurrent reduction, sweet potatoes)	24,00 €
<b>Piece du boucher, gâteau de pomme de terre</b> (Butcher's choice piece, potato cake)	21,00 €
<b>Filet de truite Normande aux amandes, riz vénéré</b> (Local trout fillet with almonds, wild rice)	23,50 €
<b>Gambas rôties sauce avocat mangue, riz vénéré</b> (Roasted tiger prawns with avocado-mango sauce and wild rice)	24,50 €
<b>Cannelloni de legumes, basilic et huile d'olive</b> (Vegetable and basil cannelloni)	20,50 €

**Assiette de fromages AOC Normands** (Normandy AOC cheese selection) **7,00€**

## -DESSERT -

<b>Tiramisu aux poires</b> (Pear tiramisu)	9,50€
<b>Crème brûlée à la fleur de bleuet</b> (Corn flower creme brule)	9,50€
<b>Terrine d'agrumes</b> (Citrus surprise)	9,50€
<b>Pain perdu brioche, ricotta au miel et fruits rouges</b> (French toast with honey, ricotta and redberries)	9,50€



# **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)

**Burrata au pesto et son carpaccio de tomates green gaspacho de pastèque**  
(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 brûlée 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 salad)

**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 brûlée 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**



**à 13,80€**

## LES ENFANTS SAGES

**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)*

