

LA CARTE

MENU A 28€

Entrée-Plat
OU
Plat-Dessert

A choisir dans la carte

MENU A 35€

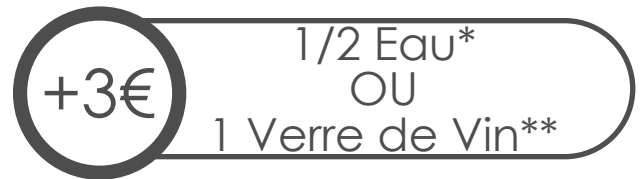
Entrée-Plat-Dessert

A choisir dans la carte

FORMULE A 19€

Hors Soir, Week-end et Jours fériés

Entrée-Plat
OU
Plat-Dessert



A choisir parmi les plats signalés par **F**
*Evian ou Badoit **Suivant arrivage

MENU ENFANT - 14,60€ (-12 Ans)

Viande ou Poisson du jour

Dessert du jour

FRUITS DE MER

Huîtres (x12) (Menu: +7.50€).....	19.50€
Huîtres (x9) (Menu: +4€).....	14.50€
Huîtres (x6).....	9.80€
Assiette de Crevettes roses.....	10.00€
Assiette de Bulots.....	10.00€

ENTRÉES

Foie gras en trompe l'œil (Menu: +5€).....	20.50€
Palet de pieds de porc panés, Pépites de Foie gras poêlées, petits gris.....	19.95€
Déclinaison autour des produits de la mer.....	18.95€
F Comme un Wrap, galette sarrasin, légumes croquants et volailles épicées.....	17.95€
F Œuf bio cuit à 64°C, brocolis et Chips de carottes.....	17.95€
F Assiette de Fruits de Mer (Huîtres, Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses).....	17.30€

PLATS

Ris de Veau et pépites de Foie gras poêlé, jus de veau au vinaigre de Xérès (Menu: +6€).....	25.95€
Turbot poêlé, houmous, pois chiche, crumble à l'encre de seiche.....	25.95€
Lièvre à la Royale à ma Façon, Mousseline de céleri-rave, légumes d'hiver.....	25.95€
Pièce du boucher rôtie, réduction au vin rouge, garniture du marché.....	23.95€
F Râble de lapin basse température façon porchetta, crème à la moutarde à l'ancienne.....	21.00€
F Linguines fraîches façon "Pad Thai", porc et crevettes.....	19.95€
F Poisson du jour, pommes de terre écrasées aux herbes tendres.....	19.95€

DESSERTS

F Assiette de Fromages Normands.....	7.50€
Soufflé chaud avocat, pistache, chocolat noir, vanille (Menu: +4.50€).....	10.95€
Chocolat en textures.....	9.95€
Topinambour en 2 façons: Mousseline et chips, praliné, crumble noisette, glace café, caramel...9.95€	9.95€
Tartelette Mont-Blanc, Poire, Mûre.....	8.95€
F Dessert du jour.....	6.95€