

Tous les produits qui vous sont proposés et qui nécessitent une fabrication sont faits maison.

Les Entrées

Croquettes de Camembert et Œuf poché	8,00 €
Os à moelle gratiné	9,00 €
Rillettes de Saumon fumé à l'Estragon	9,00 €
12 Escargots au beurre persillé	14,00 €
6 Huîtres Normandes n°3 (selon arrivage)	13,00 €
Langoustines ou Ecrevisses (+/- 250 gr) selon arrivage	18,00 €

Les Plats

Burratina (125 gr) et Tomates saveur	18,00 €
Pièce du Boucher (selon arrivage), sauce au choix	17,00 €
Tartare de Bœuf coupé au couteau par nos soins	17,00 €
Travers de Porc doré au Miel, sauce Cidre et Miel	16,00 €
Papillote de Dos de Cabillaud et Julienne de légumes	19,00 €
Persillé Black Angus Américain, frites maison et salade	28,00 €
Rognons de Veau au beurre éclaté à la Moutarde	23,00 €

Nos sauces pour les viandes :

3 Poivres, Roquefort, Cidre et Miel, Béarnaise

Les Fromages

Assiette de 4 Fromages au lait cru et salade verte	9,00 €
--	--------

Les Desserts

Riz-au-Lait vanillé, glace caramel beurre salé	8,00 €
Profiteroles	9,00 €
Crème brûlée au coulis de Fruits Rouges	8,00 €
Coupe de Fraises, Chantilly et/ou sucre	8,00 €
Café Liégeois	9,00 €
Café gourmand (assortiment de 3 mini desserts)	9,00 €
Coupe Normande (glace Pomme verte et Calvados)	9,00 €
Colonel (glace citron et Vodka)	9,00 €
Coupe de Glace 2 boules	5,00 €
Coupe de Glace 3 boules	7,00 €
(vanille, chocolat, citron, fraise, café, framboise, mangue, cerise, Rhum raisin, caramel beurre salé, pomme, cassis, pistache)	