

LA CARTE

Le restaurant travaille avec des produits frais, locaux, faits de plats maison, la carte peut varier en fonction des arrivages

Prix TTC en euros

Les Entrées

Le Maquereau 12,50 €
Filet de maquereau mariné au vin blanc et au citron, chantilly citron, craquant sarrazin

L'Oignon *Végétarien* 12,50 €
Oignon confit, crème de fenouil, crispy d'oignon, jus vert

Tataki de filet bœuf 14,00 €
Filet de bœuf mariné juste poêlé et sa polenta en friture

Les Plats

L'agneau
Agneau Roussin du Cotentin 29,00 €
Agneau et viennoise d'épices, pommes de terre nouvelles, et légumes de saison

Le poisson 27,00 €
Poisson du moment, bisque de crustacés, tarte fine de légumes d'été
(prix pour la lotte)

Prix TTC en euros

Le Boeuf
Bavette d'ailoyau sauce béarnaise maison, Frites maison, salade
Bœuf de race normande, sauce béarnaise maison, pommes de terre bio du Val de Saire 22,00 €

La Polenta *Végétarien*
Polenta en friture et poêlée de légumes de saison 17,00 €

Supplément Frites bio maison 5,00 €

Le Chariot de Fromages 11,00 €

Les Desserts

Le Saint'O
Saint-honoré crème pâtissière à la fève tonka, chantilly fraise 12,50 €

Le Chocolat
Sphères de chocolat, crème chocolat praliné et glace crème d'Isigny 12,50 €

Le Fruit
Pavlova aux abricots 9,50 €

Glace deux boules
Parfum sorbet : cassis, framboise, citron, pomme verte, passion
Parfum crème glacée : vanille, chocolat, fraise, café, caramel au beurre salé, pistache 5,50 €

La Carte Enfants moins de 12 ans 13,00 €

Le poulet : nuggets de poulet maison, frites de pomme de terre bio maison

Ou Le poisson : poisson du moment et sa purée de saison

Coupe Glace deux boules