

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

L'Huitre <i>6 huitres n°3 de Saint-Vaast, Maison Hélié</i>	12,00 €
Les coquillages <i>Coquillages en persillade</i>	12,00 €
L'œuf <i>Végétarien</i> <i>Duo d'œufs : mimosa et mayonnaise pimentée</i>	9,00 €
Le canard <i>Salade de magret de canard fumé maison, vinaigrette miel et cidre</i>	12,00 €

Les Plats

Le Poulet <i>Poulet déglacé au pommeau, mijoté au cidre, purée de pommes de terre bio, carotte glacée et radis confit</i>	25,00 €
Le poisson <i>Filet de lieu jaune mariné au Miso, gingembre et coriandre, purée de panais et tombée d'épinard, kumquat</i>	30,00 €
Le Bœuf <i>Entrecôte de bœuf de race Normande 280g, pommes de terre confites au beurre, salade du moment, sauce poivre maison</i>	31,00 €
Le Végétarien <i>Nuage d'œuf et légumes du moment</i>	24,00 €

Les Desserts

Le riz au lait 11,00 €

Riz au lait flambé au calvados

La religieuse 13,00 €

Religieuse au chocolat Valrhona, mousseline praliné, croquant de praliné

Le fruit 12,00 €

Panna cotta à la marmelade d'agrumes, tuile citron

Glace deux boules 6,50 €

Parfum sorbet : cassis, framboise, citron, pomme verte, passion

Parfum crème glacée : vanille, chocolat, fraise, café, caramel au beurre salé, pistache

La Carte Enfants moins de 12 ans 15,00 €

Le bœuf : bœuf du moment, purée de pommes de terre bio maison

Ou Le poisson : poisson du moment, purée de panais ou de pommes de terre bio maison

Coupe Glace deux boules