

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	12,00 €
<i>6 huitres n°3 de Saint-Vaast, Maison Hélié</i>	
Les coquillages	13,00 €
<i>Coquillages et persillade maison</i>	
Les petits pois en 3 déclinaisons	Végétarien 14,00 €
<i>Purée de petits pois, vierge de petit pois frais, chèvre frais en ail et fines herbes, crumble cumin, œuf parfait</i>	
Le cromesquis	13,00 €
<i>Effiloché d'agneau en cromesquis, sauce façon navarin, houmous maison et carotte glacée</i>	

Les Plats

Le Cochon	28,00 €
<i>Roulé de cochon bio aux herbes fraîches et son jus au vinaigre balsamique, croute de chorizo, pommes de terre nouvelles de Réville et navets nouveaux glacés</i>	
Le poisson	39,00 €
<i>Turbot poêlé, asperges en deux déclinaisons, caviar d'aubergines, quenelle de purée de pommes de terre, poivre de Timut, émulsion thym</i>	
Le Bœuf	29,00 €
<i>Bavette d'Aloyau race Normande marinée au curry maison d'épices, espuma de Livarot, clafouti de légumes du moment</i>	

Le Végétarien 24,00 €
Polenta crémeuse, bouillon de légumes du Val de Saire à la coriandre, asperges et légumes du moment

Les Desserts

Le riz au lait 13,00 €
Riz au lait flambé au calvados Les Vergers de la Passion

Le chocolat 14,00 €
Coque de chocolat noir Valrhona, ganache chocolat blanc au gingembre, crème montée chocolat noir, tuile de pain d'épice

Le fruit 14,00 €
Pavlova aux fraises, coulis fruits rouges, crème montée vanille, glace thym

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, pommes de terre nouvelles sautées

Ou Le poisson : poisson du moment, clafouti de légumes du moment

Coupe Glace deux boules