



Le Menu du Moment.

3 Etapes : 32.00 €

2 Etapes : 26.00 €

Entrées

Saumon juste cuit aux parfums exotiques,

Pulpe de betterave rouge au vinaigre de framboise, perles passions.

Ou

Carpaccio de Veau au parmesan,

Vinaigrette aux pépins de tomates et purée d'ail confit.

Plats

Pavé de Merlu cuit à l'huile d'ail,

Tartare de légumes d'été, polenta tomate et herbes fraîches.

Ou

Pièce de Bœuf grillée,

Condiment noix et pois gourmand, coulis de courgette et pommes de terre aux épices cajun.

Desserts

Tartelette chocolat,

Confit de framboises et poivrons rouges.

Ou

Mille feuille à la crème d'hibiscus,

Rhubarbe croquante au thym.

Les Suggestions.

- | | |
|--|-------------|
| - Mi-cuit de foie gras au cidre de glace de la maison Capelle. | 14.00 € |
| - Les huitres de pleine mer d'Isigny | 1.80€/pièce |
| - Entrée du moment. | 11.00 € |
| - Entrée du jour (voir ardoise du jour). | 8.00 € |
| | |
| - Filet Bœuf cuit à 58°C | 24.00 € |
| - Le poisson au gré des arrivages. | 20.00 € |
| - Plat du moment. | 18.00 € |
| - Plat du jour (voir ardoise du jour). | 14.00 € |
| | |
| - Coupe de glaces et sorbets (Les Glaces de la ferme à Grosville). | 8.00 € |
| - Assiette de fromages ou camembert frit. | 8.00 € |
| - Café Gourmand. | 10.00 € |
| - Dessert du moment. | 11.00 € |
| - Dessert du jour (voir ardoise du jour). | 8.00 € |

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS.