

MENU SAVEUR

29 €uros

MISE EN BOUCHE

6 Huîtres n°3 d'Asnelles dites « la Calvadosienne »

6 oysters n°3 from Asnelles Gold Beach

ou

**Le Petit Parfait de terrine de Canard de Barbarie
aux Noisettes, chutney de pommes et oignons rouges**

Muscovy Duck terrine with Hazelnuts, an apples and red onions chutney

ou

Salsa de Tomates et Mozzarella, sorbet Tomate et Basilic

Tomatoes and Mozzarella salad, Tomato and Basil sorbet

TROU NORMAND *avec un supplément de 3 €*

Sorbet Pomme de La Haizerie, Calvados de La Sapinière

Locals Farms's Apple sorbet and Calvados

La Cocotte Staub garnie de filets de Poissons, petits légumes émincés

Fish fillets cooked in a cast iron pot "Staub", thin sliced vegetables

ou

Suprême de Pintade rôtie, sauce piperade, ail en chemise confit

Roasted Guinea Fowl's Supreme, red pepper sauce, candied Garlic

Le Plateau de Fromages

Selection from the Cheeseboard

ou

Crème brûlée à la Fève de Tonka

Tonka bean flavoured Crème brûlée

ou

Royal au Chocolat Guayaquil

Guayaquil dark Chocolate mousse on hazelnuts crunch

Prix net

MENU PLAISIR

40 €uros

MISE EN BOUCHE

9 Huîtres n°3 d'Asnelles dites « la Calvadosienne »

9 oysters n°3 from Asnelles Gold Beach

ou

**Foie gras de Canard du Sud-Ouest au Pommeau,
pain aux Raisins et aux Noix du Périgord maison**

Duck Foie Gras from the South-west of France, homemade Raisins & Walnuts Bread

ou

Risotto crémeux à la Truffe d'été, Gambas sauvages rôties

Creamy summer Truffle Risotto, roasted wild Black Tiger Prawns

TROU NORMAND

Filet de Veau braisé Viande d'Origine Française **aux Morilles et à l'échalote confite**

Braised french Veal fillet, creamy Morels mushrooms and shallots sauce

ou

Filet de Bar au beurre d'Agrumes, suprêmes de fruits

Sea bass fillet, Citrus fruit butter, fruit's supreme

PLATEAU DE FROMAGES

Selection from the cheese board

Cheesecake, mousseline de Pommes au caramel,

glace Caramel au beurre salé de la Ferme La Haizerie

Vanilla Cheesecake, toffee cooked Apples, butter salted toffee ice cream from a local farm

ou

Tarte au Citron meringuée

Lemon meringue pie

Prix net

MENU GOURMET

52 €uros

MISE EN BOUCHE

**Foie gras de Canard du Sud-Ouest poêlé,
réduction de Porto, Figs, Raisins, Pomme et Noix**
*Pan-fried Duck Foie Gras from the South-west of France,
Port syrup, Figs, Raisins, Apple and Walnuts*

ou

Queues de Langoustines rôties, légumes croquants, tuile au sésame, vinaigrette de soja
Roasted Langoustine's tails, crunchy vegetables, sesame seeds biscuit, soya dressing

TROU NORMAND

Filet de Bovin Viande d'Origine Française **à la Truffe d'été, sauce Périgieux**
French Beef fillet, Summer Truffle, Périgieux sauce

ou

Poisson sauvage du jour, cuisiné selon l'inspiration du Chef
Wild Fish from the day, cooked according to the Chef's inspiration

PLATEAU DE FROMAGES

Selection from the cheese board

Prélude au Dessert *Prelude to the Dessert*

Croustade de Fruits à la crème d'amandes, sorbet au Fromage blanc de la Ferme
Mixed fruits on almond base wrapped in Filo pastry, cream cheese sorbet from a local farm

ou

Un dessert de votre choix issu des autres menus
Any dessert from the others menus

*** LE MENU GOURMET EST DISPONIBLE UNIQUEMENT LE SOIR***
The Menu Gourmet is served only for dinner

Prix net

Tous les Plats sont également disponibles à La Carte
Every courses are also available « à La Carte »

Dans le Menu Saveur

| | |
|------------|-----|
| Une Entrée | 12€ |
| Un Plat | 19€ |
| Un Dessert | 8€ |

Dans le Menu Plaisir

| | |
|------------|-----|
| Une Entrée | 16€ |
| Un Plat | 27€ |
| Un Dessert | 9€ |

Dans le Menu Gourmet

| | |
|------------------------|-----|
| Une Entrée | 19€ |
| Un Plat | 35€ |
| Un Dessert | 11€ |
| Le Trou Normand | 3€ |
| Le Plateau de Fromages | 9€ |

LES BOISSONS CHAUDES

| | |
|----------------------|-------|
| Expresso | 2,50€ |
| Double expresso | 4,50€ |
| Décaféiné | 2,50€ |
| Capuccino | 3,50€ |
| Petit crème | 3,00€ |
| Grand crème | 5,50€ |
| Infusion Whittington | 3,00€ |
| Thé Whittington | 3,00€ |
| Irish coffee | 8,00€ |
| Calvados coffee | 8,00€ |

QUELQUES DIGESTIFS 4 CL

| | |
|---|--------|
| Calvados Château du Breuil 8 ans d'âge | 6,50€ |
| Calvados Château du Breuil 12 ans d'âge | 9,50€ |
| Cognac Martell VSOP | 10,50€ |
| Armagnac Monluc « Hors d'âge » | 7,50€ |

Prix net



QUELQUES VINS DE NOTRE CAVE

BOUTEILLES DE 75 CL

Les Rouges

| | |
|---|--------|
| Côtes de Bourg, Château Gravettes | 21,50€ |
| Lussac Saint Emilion, Cadet Claymore | 31,50€ |
| Lalande de Pomerol, la Fleur Chaigneau | 51,00€ |
| Saint-Estèphe, Château Bel-Air Ortet | 53,00€ |
| Mercurey, Domaine de la Framboisière | 41,00€ |
| Saint-Amour, Clos du Chapitre | 30,00€ |
| Brouilly, Château des Tours | 31,00€ |
| Côtes du Rhône, Légendes des Toques | 19,50€ |
| Saint Nicolas de Bourgueil, La Gardière | 25,50€ |
| Menetou-Salon, Joseph Mellot | 37,50€ |

Les Blancs

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Chablis Premier Cru, Fourchaume | 58,00€ |
| Riesling Grand Cru, Blienschwiller | 36,00€ |
| Pinot Gris, Blienschwiller | 24,50€ |
| Gewurztraminer, Blienschwiller | 27,00€ |
| Cheverny, Domaine Maison père et Fils | 21,90€ |
| Pouilly-Fumé, Domaine Chauveau | 33,50€ |

Les Rosés

| | |
|---|--------|
| Chinon Rosé de Saignée | 21,90€ |
| Côtes de Provence Château St Julien d'Aille | 23,00€ |

Le Cidre de Normandie

| | |
|---|--------|
| Ferme de la Sapinière, Saint Laurent Sur Mer | 11,00€ |
|---|--------|

Prix net

**Nos amis les animaux ne sont pas acceptés
au sein de l'établissement**

*Our 4 legged friends are not accepted in the
restaurant*