


Les Entrées

- Moules Marinières au Chablis 8,00€
- Les 6 Pétoncles farcies 7,50€
- Terrine de campagne de Normandie, confiture de pommes 7,00€
- Salade de saumon fumé, toast, pommes, raisins, crème aux fines herbes 9,00€
- Soupe de poisson artisanale «J.C.DAVID», rouille, croûtons et fromage râpé 12,00€
- Foie gras de canard, glace artisanale au foie gras, brioche normande «La Fallue», pain d'épices artisanal, confitures de figues et de pommes 16,00€

Les plats

- Cassolette Normande (camembert, pommes de terre, lardons, oignons, pommes, cidre, crème d'Isigny Sainte-Mère)  15,50€
- Duo de saumon et crevettes roses, chorizo, crème de crustacés, écrasé de pommes de terre 18,50€
- Camembert entier rôti au four, pommes grenailles, charcuteries, salade et pommes 19,50€
- Camembert végétarien entier rôti au four, pommes grenailles, crudités, salade, pommes et raisins 17,00€
- Salade de toasts de camembert chaud au miel et pommes ( tomates, raisins, noix, huile d'olive, balsamique) 15,00€
- Assiette gourmande de charcuteries, terrine de campagne et crudités 17,00€

Les fruits de mer

- Les bulots, mayonnaise 8,50€
- Les 6 crevettes roses, mayonnaise 10,00€
- Duo de crustacés (6 crevettes roses, bulots, mayonnaise) 17,00€
- Assiette de la mer (6 crevettes roses, bulots, saumon fumé, rillettes de saumon) 23,50€