

La carte du mois...



- Novembre 2020 -

Carte

- Les entrées -

Foie gras maison à la gelée de calvados (40 grammes)

La tradition a du bon !

- 12,00 € -

Cochonnaille normande (plateau de charcuterie locale)

Pour le terroir

- 9,50 € -

Velouté du jour

Selon l'humeur du chef

- 6,50 € -

Mille feuilles de pommes au boudin noir sauce camembert

Pour les audacieux

- 9,00 € -

Oeuf cocotte forestier

Le roi du poulailler

- 7,00 € -

23 €

Entrée & plat
OU
Plat & dessert

Entrée, plat
&
dessert

29 €

Carte

- Les plats -

Burger maison

*Authentique le vrai, rien à ajouter sauf peut-être
le bacon (supp 1.60€)*

- 15,50 € -

Saumon et son wok inspiration thaï

A défaut d'avion...

- 14,50 € -

Belle entrecôte sauce fromagère aux 3 P (panais-patates douce-poireaux)

Il faut savoir compter

- 15,50 € -

Ballottines de volaille sauce normande sur son lit de riz

Honneur au pays

- 14,00 € -

Dalle de lentilles corail

Spécial dédicace aux veggis

- 13,50 € -

23 €

Entrée & plat
OU
Plat & dessert

Entrée, plat
&
dessert

29 €

Carte

- Les desserts -

Ananas rôti chapeauté de son sorbet vert

L'exotisme pour le dessert

- 8,50 € -

Irrésistible pain perdu avec son caramel beurre salé

Rien ne se perd. Tout se gagne (y compris les kilos)

- 9,00 € -

Mousse au chocolat spéciale maison

Vous verrez bien

- 9,50 € -

Tiramisu

Sur l'assiette et pas sous

- 8,50 € -

Riz au lit de mamie Ginette

Elle a livrée sa recette

- 7,50 € -

23 €

Entrée & plat
OU
Plat & dessert

Entrée, plat
&
dessert

29 €

Nos prix s'entendent TTC et nets de service.