



Menus à composer à partir de la carte :
Entrée – plat ou plat– dessert : 27,00 €
Entrée – plat – dessert : 35,00 €

Entrées

6 huîtres de nos côtes, citron et vinaigre échalote	10,00 € (+3 € menu)
Pieds-de-couteau poêlés au beurre d'ail et ciboulette	9,50 €
Velouté de petits pois et œuf poché	8,50 €
Foie gras de canard, cuisson basse température au Calvados, toasts briochés	17,00 € (+6 € menu)

Plats

Filet de bœuf, sauce au poivre, purée de pomme de terre au beurre	23,00 €
Filet de bar snacké, légumes du Cotentin étuvés, riz pilaf	23,00 €
Risotto de Fregola Sarda au Camembert, Parmigiano et petits légumes	19,00 €
Cheeseburger du Chef avec 2 steaks hachés et pain à l'encre de seiche, pommes de terre sautées ou poêlée de légumes	17,00 €

Desserts

Assiette de fromages AOC de Normandie	8,00 €
Soupe de fraises, glace citron-basilic de Gérard Cabiron (MOF)	8,50 €
Profiteroles au chocolat et glace à la vanille Bourbon de Gérard Cabiron (MOF)	8,00 €
Riz au lait fondant, caramel maison et blé soufflé	8,00 €

Entrées hors menu

9 huîtres de nos côtes, citron et vinaigre échalote	15,00 €
12 huîtres de nos côtes, citron et vinaigre échalote	20,00 €

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

12,50 €

Cheeseburger du Chef avec 1 steak haché et pain à l'encre de seiche,
pomme de terre sautées ou poêlée de légumes
Glace 2 boules et sirop à l'eau