



Carte d'Hiver

<i>Le Foie Gras de Canard Préparé par nos Soins</i>	22.50
<i>Millefeuille de Ris de Veau et d'Andouille de Vire, crème acidulée</i>	21.00
<i>Salade de Ris de Veau et Langoustines, crème acidulée</i>	22.00
<i>Salade de Homard et Langoustines aux Noisettes</i>	26.50
<i>Foie Gras Poêlé aux Fruits du Marché</i>	23.00
<i>Huîtres de Normandie n°2 x 6</i>	14.00
<i>Huîtres de Normandie n°2 x 12</i>	22.00
<i>Corolle de Coquilles Saint Jacques et son Tartare de Bulot</i>	21.00
*	
<i>Gratin de Homard et Lotte à l'Estragon (attente 30 minutes)</i>	31.80
<i>Turbot rôti en cocotte au Thym et à l'Ail en Chemise</i>	24.00
<i>Sole "Belle Meunière"</i>	30.50
<i>Coquilles Saint Jacques aux Cèpes</i>	28.00
<i>Coquilles St Jacques au Noilly et Lard Fumé</i>	27.00
*	
<i>Pigeon entier façon « Grand-Mère » aux cèpes</i>	27.50
<i>Ris de Veau Braisé aux Morilles</i>	31.70
<i>Rognons de Veau Flambés au Calvados et Moutarde</i>	26.00
<i>Filet de Bœuf d'Origine Normande:</i>	
<i>- au roquefort *</i>	28.50
<i>- au poivre *</i>	26.50
<i>- au lard fumé, et crème au Pont-l'Évêque *</i>	28.50
<i>Côte de Bœuf (Origine Normande) au Gros sel de Guérande pour 2 personnes</i>	56.00
*	
<i>Le Plateau de Fromages affinés</i>	10.40
*	
<i>Les Douceurs Gourmandes</i>	8.50
<i>Desserts à commander en début de repas</i>	

* signifie Viande d'Origine Normande