

*Produits locaux de saison,  
Producteurs Passionnés, Poisson du petit  
bateau et viandes française cuisines avec  
Cœur FAIT MAISON .....*

**ENTRÉES**  
**Starters**

- . Ravioles de crevettes et mangue, crème de crevettes 14€  
*Shrimp and mango ravioli, shrimp cream*
  
- . Terrine de faisan maison au foie gras 12€  
*Homemade pheasant terrine with foie gras*
  
- . Croustillant de poulet maison légèrement relevé, sauce tartare 12€  
*Crispy homemade chicken, slightly spiced, with tartar sauce*
  
- . Carpaccio de St jacques, betterave, pickles d'oignons roses, huile d'amande au combava 18€  
*Scallop carpaccio, beetroot, pickled pink onions, almond oil with kaffir lime*
  
- . Foie gras maison au Pommeau de Normandie et ses toasts 26€  
*Homemade foie gras with Pommeau from Normandie and toasts*

**PLATS**  
**Meals**

. Épaule d'agneau confit 7 heures comme un tajine, semoule , jus de cuisson <i>7-hour slow-cooked lamb shoulder tajine-style, semolina, cooking jus</i>	23€
. Poêlée de rognon de veau Normand, crème de cidre, purée de pomme de terre <i>Sautéed Norman veal kidney, cider cream, mashed potatoes</i>	19€
. Filet de bar, crème de chorizo, potimarron en deux textures <i>Seabass fillet, chorizo cream, pumpkin two ways</i>	22€
. St Jacques de Cap en Baie Honfleur, choux fleurs, San Daniele, émulsion au parmesan <i>Scallops from Cap en Baie Honfleur, cauliflower, San Daniele ham, parmesan emulsion</i>	31€
. Filet de boeuf Normand aux morilles, frites au couteau <i>Normandy beef fillet with morel mushrooms, hand-cut fries</i>	38€
. Côte de bœuf Normande pour 2 pers. (1,3kg), frites au couteau, salade <i>Beef rib from Normandy, for 2 persons (1,3kg), hand-cut fries, salad</i>	87€

**DESSERTS**  
**Desserts**

. Assortiment de fromages du moment, jeunes pousses, confiture de cerise <i>Seasonal cheese plate, with young shoots</i>	13€
. Crème de citron bergamote, sablé breton, chantilly maison <i>Bergamot lemon cream, Breton shortbread, homemade whipped cream</i>	10€
. Brioche perdue, glace yaourt, caramel beurre salé <i>French toast, yogurt ice cream, salted butter caramel</i>	8€
. Mousse au chocolat maison <i>Homemade chocolate mousse</i>	8€

Prix TTC, toutes taxes comprises. (All taxes included)  
\*Minimum de consommation 2 entrées par personnes ou 1 plat  
(Minimum consumption: 2 appetizers per person or 1 main course)