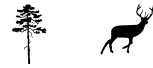


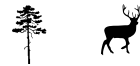
Nos Entrées

Terrine de Campagne maison



6,50 €

Œuf « bio » poché dans son nid de légumes



8,00 €

Pressé de canard et foie gras Tuile moutarde



9,30 €

Saumon fumé maison et ses toasts



9,50 €

Cromesquis andouille de Vire et camembert



10,00 €

Tatin de légumes du soleil, Granité tomates



10,00 €

**Œuf BIO poché
dans son nid de légumes**



**Cromesquis andouille de Vire
camembert**



Tatin de légumes du Soleil



Nos Plats

<i>Filet mignon confit, sauce au Poiré et Tomme de Pré en Pail</i>	 	12,50 €
<i>Rognons de veau Fraîcheur et artichaut</i>		14,50 €
<i>Poisson du Moment</i>	 	12,00 €
<i>Ballotine de dinde Pesto de roquette, jambon cru, Tomate confite et Mozzarella</i>	 	12,00 €
<i>Pièce de boeuf (origine France) Sauce Béarnaise vin rouge</i>		14,50 €
<i>Magret de canard laqué Pêche romarin</i>		14,00 €



Ballotine de Dinde



Magret de Canard Pêche romarin



Nos Fromages

<i>Plateau de Fromages</i> <i>avec Le fameux Camembert au Calvados mariné par nos Soins</i>		5,00 €
<i>Salade de Chèvre chaud sur Toasts normand</i> <i>(à commander en début de repas)</i>		5,00 €
<i>Salade Verte</i>		3,80 €

Nos Desserts

<i>Crème brûlée</i>	 	5,00 €
<i>Maxi macaron fraises pistache</i> <i>(à commander en début de repas)</i>		6,50 €
<i>Sablé noisettes, crémeux citron</i>	 	6,00 €
<i>Moelleux au Chocolat</i> <i>(à commander en début de repas)</i>		6,00 €
<i>Nougat glacé et son Coulis de Fruits rouges</i>		6,00 €
<i>Suggestion du Jour</i> (<u>selon disponibilités</u>)	 	5,00 €
<i>Assiette gourmande</i> <i>(Supplément 2,00 € pour la formule « plaisir » et 3 € pour la formule « escapade »)</i>	 	8,00 €
<i>Glace ou Sorbet (2 boules)</i> <i>(au choix : Vanille, chocolat, café, pistache, fraise, caramel, noix de coco, citron, cassis, pomme, framboise)</i>	 	4,50 €
<i>Coupe alcoolisée</i> <i>(au choix : Normande, Colonel, Irlandaise ou Coconuts)</i>		6,00 €

Sablé noisettes crémeux citron



Maxi macaron fraises pistache

