


Le logo  vous indique les plats faits maison,
ces plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

NOS ENTREES

 Croustillant chaud de camembert sur sa crème à la ciboulette

 Soupe de poissons, servie avec ses croûtons et sa sauce rouille

 Salade aux noix de st jacques et crevettes poêlées aux agrumes, sauce vierge
petite assiette
grande assiette

 Saumon Gravelax maison, chantilly légère au raifort

 Pressé de foie gras d'oie et de foie gras de canard, chutney aux poires

menu enfant

(-12 ans)

 Dos de cabillaud cuit vapeur au beurre blanc
ou

 Petite escalope de veau à la crème

coupe de glace (2 boules)

 ou crêpe au sucre ou au chocolat (uniquement le soir)

NOS POISSONS

☰ Cordon bleu de lieu au jambon fumé forêt noire
et sa sauce crème aux champignons de paris

☰ Poêlée de calamars et de crevettes au chorizo

☰ Filet de daurade royale meunière aux agrumes et aux algues

☰ Sole juste cuite meunière

☰ **Cotriade Normande**

(Marmite de poissons et de coquillages suivant arrivage,
pommes de terre, mijotée dans une fine soupe de poisson, servi avec une sauce rouille)

NOS VIANDES

☰ Cordon bleu de veau et sa sauce crème aux champignons de paris

☰ Fricassée de rognons de veau aux morilles

☰ Onglet de bœuf poêlé aux échalotes

Les frites que nous utilisons pour nos plats sont des frites surgelées de la marque Brake

☺ NOS GALETTES DE SARRASIN

Galette complète (jambon blanc, gruyère, œuf)

Galette bocage (jambon blanc, gruyère, sauce crème aux champignons)

Galette au chorizo (sauce tomate, gruyère, chorizo)

Galette végétarienne (gruyère, fromage de chèvre, œuf, légumes)

Galette bergère (fromage de chèvre, gruyère, jambon, noix)

Galette vosgienne (pommes de terre, jambon fumé, munster)

Galette aux crevettes (crevettes poêlées, légumes, beurre nantais safrané)

Galette Ornaise (pommes chaudes, camembert, magret de canard fumé)

Galette nordique (saumon fumé, crème, ciboulette)

Galette aux noix de st jacques

(noix de st jacques poêlées, julienne de légumes, beurre nantais)

☺ NOS CRÊPES DE FROMENT

Crêpe au beurre salé et au sucre

Crêpe au chocolat chaud

Crêpe au Nutella

Crêpe duchesse (confiture d'abricot, grand marnier)

Crêpe Normande (pommes chaudes, caramel au beurre salé)

Crêpe Percheronne (pommes chaudes, flambé calvados)

Crêpe Belle Hélène (glace vanille, poire, chocolat chaud, chantilly)

Crêpe des îles (ananas, raisins flambés au rhum, glace coco, chantilly)

Crêpe Suzette (jus de citron, jus d'orange, grand marnier)

NOS GOURMANDISES

☞ Café gourmand

- ☞ Crème brûlée au pomeau caramélisée au sucre roux de canne
- ☞ Tarte Tatin aux pommes, crème fraîche et glace cannelle
- ☞ Meringue faite par nos soins, glace vanille, crème chantilly
- ☞ Tiramisu au palet breton , poires et caramel au beurre salé
- ☞ Croustillants chauds de chocolat noir Valrhona sur ses fruits de saison,
Glace caramel au beurre salé, chocolat chaud

Baba au rhum

Les glaces que nous utilisons pour nos desserts sont fabriquées par un maître artisan glacier, sous la marque « Glace des Alpes »

Coupe de glace ou sorbet (la boule)
(vanille, chocolat, café, fraise, caramel au beurre salé, pain d'épices
passion, ananas, pomme, poire, framboise, citron, coco)

Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

Demoiselle d'Isigny (glace vanille, caramel au beurre salé, chantilly)

Coupe de sorbet arrosé