

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

ENTRÉES

. Terrine maison sanglier noisette <i>Homemade wild boar and hazelnut Terrine</i>		11€
. Bouillon thaï aux crevettes (relevé) <i>Thai shrimps broth (spicy)</i>		14€
. Risotto crémeux, asperges vertes, parmesan <i>Creamy Risotto, green asparagus and Parmesan cheese</i>		14€
. Huîtres de Saint Vaast <i>Oysters from Saint-Vaast</i>	6/13€	12/26€
. Tomates à l'ancienne, espuma de burrata, San Daniele <i>Old Fashioned Tomatoes, Burrata foam and San Daniele</i>		19€
. Foie gras maison au Pommeau de Normandie et ses toasts <i>Homemade Foie Gras with Pommeau from Normandy and its toasts</i>		26€

PLATS

. Travers de veau braisé, jus de cuisson, légumes <i>Braised veal ribs, cooking juice, and vegetables</i>	20€
. Chicken bacon burger du Fleuron, frites maison <i>Chicken bacon burger from Fleuron, Homemade Fries</i>	22€
. Filet de bar, champignons du moment, crème coco curry <i>Sea bass fillet, seasonal mushrooms, coconut curry cream</i>	24€
. Dos de cabillaud, crème de crevettes, petits pois frais bio <i>Cod fillet, shrimp cream, fresh organic peas</i>	28€
. Souris d'agneau normande au romarin, purée de pdt <i>Normandy lamb shank with rosemary, mashed potatoes</i>	33€
. Filet de veau en émincé, tagliatelles fraîches, crème de morilles <i>Sliced veal fillet, fresh Tagliatelle, morel cream</i>	31€
. Côte de bœuf Normand pour 2 pers. (1,3kg) <i>Normandy beef rib, for 2 persons (1.3 kilos)</i>	87€

DESSERTS

. Assiette de fromages du moment, jeunes pousses <i>Plate of seasonal cheeses, young shoots salad</i>	13€
. Compote de rhubarbe fraise, glace vanille <i>Stewed strawberries and rhubarb, vanilla ice cream</i>	10€
. Mousse au chocolat maison, Streusel <i>Homemade chocolate mousse, Streusel</i>	10€
. Cheesecake spéculoos fraises <i>Speculoos and strawberries cheesecake</i>	10€

Prix TTC, toutes taxes comprises.