

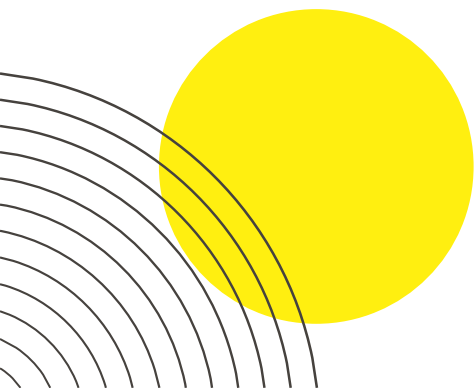
*Produits locaux de saison,
Producteurs Passionnés, Poisson du petit
bateau et viandes française cuisinées avec
Cœur FAIT MAISON*

ENTRÉES

. Terrine maison sanglier noisette		11€
. Bouillon thaï aux crevettes (relevé)		14€
. Risotto crémeux, asperges vertes, parmesan		14€
. Huîtres de Saint Vaast	6/13€	12/26€
. Tomates à l'ancienne, espuma de burrata, San Daniele		19€
. Foie gras maison au Pommeau de Normandie et ses toasts		26€

PLATS

. Travers de veau braisé, jus de cuisson, légumes		20€
. Chicken bacon burger du Fleuron, frites maison		22€
. Filet de bar, champignons du moment, crème coco curry		24€
. Dos de cabillaud, crème de crevettes, petits pois frais bio		28€
. Souris d'agneau normande au romarin, purée de pdt		33€
. Filet de veau en émincé, tagliatelles fraîches, crème de morilles		31€
. Côte de bœuf Normand pour 2 pers. (1,3kg)		87€



DESSERTS

. Assiette de fromages du moment, jeunes pousses	13€
. Compote de rhubarbe fraise, glace vanille	10€
. Mousse au chocolat maison, streusel	10€
. Cheesecake spéculoos fraises	10€

Prix TTC, toutes taxes comprises.