

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

ENTRÉES
Starters

. Arancini maison à la mozzarella, salsa roja <i>Homemade arancini with mozzarella, served with salsa roja</i>	11€
. Bouillon thaï aux crevettes (légèrement relevé) <i>Thai shrimp broth (lightly spiced)</i>	13€
. Œuf parfait, crème de champignons, chips de polenta <i>Perfect egg, mushroom cream, polenta chips</i>	10€
. Camembert rôti au miel, chiffonnade de San Daniele <i>Baked Camembert with honey and San Daniele ham</i>	18€
. Foie gras maison au Pommeau de Normandie et ses toasts <i>Homemade foie gras with Pommeau de Normandie, toasts</i>	26€
. Huîtres spéciales n°3 de Saint Vaast <i>Special oysters N°3 from Saint Vaast</i>	6/14€ 12/28€

PLATS Meals

. Burger d'effiloché de bœuf au cheddar, sauce tartare maison, frites au couteau <i>Pulled beef burger with cheddar, homemade tartar sauce and hand-cut fries</i>	22€
. Poêlée de rognon de veau, crème de cidre, purée maison <i>Pan-fried veal kidney, cider cream, homemade mashed potatoes</i>	20€
. Dos de lieu, crème coco curry, riz basmati <i>Pollock fillet, coconut curry cream, basmati rice</i>	19€
. Moules AOP du Mont Saint-Michel, crème de combava, frites maison <i>Mont Saint-Michel mussels, kaffir lime cream, homemade fries</i>	21€
. Saint-Jacques de Cap en Baie Honfleur, risotto crémeux au parmesan et fève de tonka, sauce morilles <i>Scallops from Cap en Baie Honfleur, creamy parmesan risotto with tonka bean, morel sauce</i>	33€
. Filet de bœuf normand flambé au Calvados, shiitakés, pleurotes, épinards frais, sauce poivre <i>Norman beef fillet flambéed with Calvados, shiitake and oyster mushrooms, fresh spinach, pepper sauce</i>	36€
. Côte de bœuf Normande pour 2 pers. (1,3kg) <i>Beef rib from Normandy, for 2 persons (1,3kg)</i>	87€

DESSERTS Desserts

. Brioche perdue au caramel beurre salé, chantilly maison <i>French toast with salted butter caramel and homemade whipped cream</i>	11€
. Cheesecake spéculoos clémentine <i>Speculoos and clementine cheesecake</i>	9€
. Crème brûlée à la vanille et fève de tonka <i>Vanilla and tonka bean crème brûlée</i>	8€
. Assortiment de fromages, jeunes pousses, confiture de cerise <i>Cheese plate, young shoots, cherry jam</i>	13€

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)