



Les Entrées

- ~Foie gras de canard « Chutney de saison » 17€
- ~Cromesquis d'escargots « Emulsion du moment » 15€

Les Poissons :

- ~Filet de Barbue « Panais, carottes glacées au miel » 18€
- ~Pêche du Jour « Garniture de saison » 19€

Les Viandes :

- ~Tournedos de magret de canard et foie gras 19€
- ~Pièce du boucher « Légumes du moment » 21€

Les Desserts :

- ~L'Instant Gourmand du moment 8€
- ~Brioche en pain perdu « Ananas au maracuja » 8,50€

~Entrée, Poisson ou Viande, Dessert : 36€

~Poisson, Viande et Dessert : 42€

~Entrée, Poisson, Viande et Dessert : 53€



Notre Formule Dégustation sur mesure :

-Apéritif au choix, sélection de vins découverte de votre sommelier
en accord avec votre menu choisi, café mignardises :

Forfait Boissons : 22€

- | | |
|---|-------|
| -Le chariot de fromages de Normandie et d'ailleurs | 5€ |
| -La Pause Normande | 3,50€ |

Nous travaillons des produits frais et de saison...

Quelques partenaires :

- *Etienne Leroy*, maraîcher bio à Saint Martin des Champs.
- *Bruno Leboulanger*, boucherie VBA à Avranches.
- *Mr et Mme Rauline*, glaces de la ferme du Grand Pacey à Vezins.
- Boulangerie des M à Saint Martin des Champs.