

A la Carte :

Les Entrées :

- *Le foie gras de canard maison « selon l'inspiration du chef »* 17€
- *Le panais confit puis pané au crumble de parmesan « poêlée de coquillages et émulsion iodée »* 16,50€

Les Poissons :

- *Le pavé de bar sauvage de nos côtes cuit sur galet « Beignet de patates douces, huile parfumée »* 22,50€
- *La Pêche du Jour « Garniture de saison »* 21€

Les Viandes :

- *La pièce de veau Normand bio de la ferme du Hardouin à St Ovin* 25€
- *La Pièce du boucher « Légumes du moment et jus infusé »* 23€

Les Desserts :

- *L'Instant gourmand de la Pâtissière* 10€
- *Le croquant chocolat « marron et agrumes »* 11€
- *Le Paulova « meringue au citron combava, crémeux passion et compotée d'ananas à la menthe »* 10€
- *La Dégustation 100% fruits* 10€