

SUGGESTIONS

Caviar français perle noire classique – variété Baerii 20g / <i>French esturgeon caviar Perle Noire Classique - Baeril 20g</i>		85€
Huîtres n°2 Saint Vaast la Hougue / <i>Oysters n°2 Saint Vaast La Hougue</i>	Par 6	15€
	Par 9	22€
	Par 12	30€

ENTRÉES / STARTERS

Saumon Gravlax, Avocat pamplemousse / <i>Gravlax Salmon, avocado, grapefruit</i>	18€
Soupe de Moules du Mont Saint Michel au safran de Normandie / <i>Mussels soup with Norman safran</i>	19€
Aile de Raie façon Grenobloise, condiment citron & câpres / <i>Grenobloise style skate wing, lemon condiments & capers</i>	18€
Foie gras poêlé, poché dans un bouillon de pot au feu et ses légumes / <i>Pan fried foie gras, poached in a beef stew bouillon and vegetables</i>	22€
Pois chiche (Végan) houmous, falafel et bouillon épicé au curcuma et coriander / <i>Chickpea, falafel and spicy stock with turmeric and coriander</i>	18€

PLATS / MAIN COURSES

Lieu Jaune façon goujonnette, espuma de sauce tartare, tombée d'épinards au beurre noisette / <i>Pollock Fish Finger tartare sauce espuma, spinach</i>	24€
Saint Jacques Poêlées, Risotto de Cèpes / <i>Seared Scallops, mushrooms risotto</i>	26€
Entrecôte normande, endives braisées farcies au paleron de bœuf et foie gras, écrasé de pommes de terre et jus de bœuf / <i>Norman ribeye steak, braised chicory stuffed with beef and foie gras, mash potatoes</i>	32€
Marmitte Honfleuraise, chou pointu au cidre et citron confit, beurre blanc à la citronnelle / <i>Honfleur Marmitte, cabbages in cider, white butter</i>	22€

DESSERTS / DESSERTS

Planche de fromages normands / <i>Norman cheese platter</i> (Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot)	10€
Le Paris-Brest / <i>Paris Brest</i>	14€
Poire pochée au poiré / <i>Poached pear with pearcider</i>	12€
Tarte au chocolat clémentine de Corse / <i>Chocolate pie with Corsica tarangine</i>	12€
Café – thé gourmand / <i>Tea or coffee gourmand</i>	14€