

27.50 €

## Entrées



Nos 6 Huitres d'Asnelles N°3

Nos 9 Huitres d'Asnelles N°3 (Sup. 3.00 €)

Nos 12 Huitres d'Asnelles N°3 (Sup. 4.00 €)

Soupe de Poissons et sa Garniture

Terrine de Cochonaille «Maison», et ses Condiments

Croustillants de Camembert et Purée d'Abricots

Notre Foie Gras élaboré sur place (Sup. 3.00 €)

Saumon Fumé par nos Soins, Mousse Citronnée (Sup. 3.00 €)



## Plats

« Notre Spécialité » : Filet de Bœuf Normand Sur sa Pierre Chaude (Sup. 9.00€)

Filet de Bœuf Normand, Onctueuse Crème de Cèpes ou Sauce au Poivre (Sup. 7.00 €)

Emincé de Volaille, Crème Camembert

Tendre Pavé de Veau poêlé, Onctueuse Crème de Cèpes ou Sauce au Poivre

Souris d'Agneau et son Jus Corsé (Sup. 3.50€)

Filet de Bar, sauce Agrumes

Dos de Cabillaud, sauce Beurre Blanc

## Desserts

Assiette de Fromages du Terroir,

Fondant chocolat et sa Crème Anglaise

Tarte Citron Meringuée Revisitée

Carpaccio d'Ananas, Coulis de Fruits Rouges et une Boule Sorbet

Dame Blanche et Son Chocolat Chaud "Maison"

Coupe Iceberg (glace menthe-chocolat / Get 27)

Coupe Normande (glace pomme / calvados ou pommeau)

Coupe Colonel (glace citron / vodka)

Coupe de glace au choix (2 boules)

