

LES ENTRÉES / STARTERS

Huîtres Normandes N°3 Normandy Oysters	les 6 : 11 € les 9 : 15 € les 12 : 19 €
Foie Gras au Calvados, sa compotée de pommes acidulées Foie gras cooked with «Calvados liquor», slightly acid apples jam	15 €
Douceur de crabe et espuma de crustacés aux herbes Crab meat, espuma of shellfish flavoured with herbs	14 €
Soupe de poisson, sa rouille et ses croûtons Home made fish soup, «rouille» sauce and croutons	12 €
Tarte fine à l'andouille de Vire et camembert d'Isigny Thin tart with «Andouille de Vire» and Isigny's Camembert cheese	13 €

LES POISSONS / FISHES

Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux et bisque de langoustines Roasted scallops, creamy leeks with scampi's bisque	24 €
Médailon de lotte, jus truffé, risotto au chorizo et asperges Steamed monkfish, truffle juice, risotto with asparagus and chorizo	19 €
Sole Meunière (selon arrivage) Pan fried Dover Sole	29 €
Saumon cuit à l'unilatérale, petits légumes oubliés, sauce Dieppoise Salmon, old vegetables «Dieppoise» sauce	15 €

En accompagnement : pommes vapeur, légumes de saison

LES VIANDES / MEATS

Filet de veau Normand, sauce au Pommeau Veal fillet, «pommeau» sauce	21 €
Suprême de volaille fermière, sauce aux morilles Slowly cooked chicken breast, morilles sauce	20 €
Tartare de Charolais (180 g) assaisonné Charolais beef Tartare (180 g) seasoned	18 €
La Côte de Bœuf (Race Normande) en persillade Béarnaise (pour 2 personnes) Roasted beef rib (for 2), crunchy persillade	50 €
Ris de veau, poêlée forestière Sautéed sweetbreads, panfried mushrooms	29 €
Entrecôte (Race Normande) Sauce Neufchâtel ou Poivre Rib eye steak, «Neufchâtel» sauce (Normandy breed)	22 €

En accompagnement : légumes de saison et pommes de terre

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS. À L'ATTENTION DE NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE, NOUS VOUS INFORMONS QUE NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES.

La liste des allergènes majeurs est à votre disposition auprès de nos équipes

LES FROMAGES / CHEESES

Assiette de fromages du terroir Normand Cheese plate from the Normandy region	8 €
--	-----

LES DESSERTS / DESSERTS

Crème brûlée classique et son sablé Classic «crème brûlée» and its shortbread cookie	8 €
Paris-Brest «Paris-Brest» Cake	10 €
Tarte au citron revisitée Lemon tart «our way»	9 €
Café gourmand de notre pâtissier Coffee with an assortment of pastries	10 €
Tarte fine aux pommes, caramel au beurre fermier Thin apple tart with caramel	8 €
Mille-feuille aux trois chocolats Three chocolates mille-feuille	9 €

LE MENU DU JOUR

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

25 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

29 €

MENU DES PETITS ROIS (- de 12 ans) 12 €

KIDS MENU (- OF 12 YEARS)

Steak haché Charolais / Frites	ou	
Jambon / Purée	ou	
Filet de poisson / Légumes de saison		
Glace	ou Salade de fruits	ou Pâtisserie
Minced beef patty (Charolais beef) with fries or fish fillet with buttered vegetables or Ham with mashed potatoes		



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON
certains fonds et fumets sont susceptibles
d'avoir été préparés.

"Faicte bonne chere qui voudra"

Inscription vue au 16^{ème} siècle
sur le porche de l'hôtel.