

Crêpe au Saumon fumé.

Galette d'Andouille à la Normande.

Terrine de Gibier.

Escargots de Bourgogne, jus aux Persil.



Truite Poêlée à la crème de ferme & Amandes ou tout simplement au beurre.

Pièce de Bœuf de L'abattoir de Cany-Barville grillée, Mélange Aborigènes.

Foie de Veau Poêlé au vinaigre Balsamique, purée de Topinambour.

Daurade / Fondue de Poireaux / jus à la mangue.



Chariot de Fromages affinés, "petit Tour de France".

(Au choix 3 morceaux)



Sablé Normand / Myrtilles / Crème brûlée à la noisettes comme un mille feuilles.

Gourmandise Chocolat, croquant de Noisettes.

Profiteroles maison.

Glaces et Sorbet Divers Artisanales.

(Vanille, Café Arabica, Chocolat Valrhona, Pistache de Sicile, Banane, Nutella, Fraises, Framboises, Cassis noir de Bourgogne, Pomme verte Granny Smith, Citron jaune de Sicile, Poire Williams.)

25€

Ce menu n'est pas servi le Dimanche midi et Jours Fériés.

Prix net, service Compris

La Reine des Reinettes

Foie gras de Canard de l'Auberge & sa confiture de Courgettes.

Galette d'Andouille à la Normande.

Crèmeux de Châtaigne, mousse de Parmesan et Balsamique à la Truffe.



Dos de Cerf / tarte fine échalotes confites au Thym.

Saint Jacques saisies à la plancha, mousseline de pommes de terre au sel fumé,
Salicornes, émulsion beurre noisette.

Filet de Bœuf de L'abattoir de Cany-Barville / Pommes Grenailles aux Lard.



Chariot de Fromages affinés, "petit Tour de France".

(Au choix 4 morceaux)



Dessert à la Carte.

35€

Prix net, service Compris

Bon à Croquer

Foie gras de Canard poêlé, pommes façon compote, émulsion Vanille.



Ris de Veau croustillants, écrasée de pomme de terre à la truffe fraîche.



Chariot de Fromages affinés, "petit Tour de France".

(Au choix 4 morceaux)



Desserts à la Carte.

45€