

Menu Découverte

48€

ENTRÉES

Asperges vertes grillées, crumble de Mimolette, mousse de Pont-l'évêque 

OU

Truite confite, choux fermenté et confit

+

Le trou Normand 8€

PLATS

Volaille façon Vallée d'Auge, champignons et grenailles

OU

Maigre snacké, scorsonères et carottes, jus au curry

OU

Risotto végétarien, asperges blanches 

+

Assiettes de trois fromages 10€

DESSERT

Dessert au choix à la carte

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS. LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUES DANS CE MENU ET TOUT AJOUT OU MODIFICATION POURRA ENTRAÎNER UNE MODIFICATION TARIFAIRE.
LES PRODUITS AFFICHÉS SONT VENDUS DANS LA LIMITE DU STOCK DISPONIBLE. UNE LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

Menu du Jour

Entrée + Plat + Dessert 29,00€

Plat unique 20,00€

ENTRÉE

Oeuf mayonnaise, ail des ours

PLATS

Merlu nacré, crème de panais, pleurotes

ou

Poulet grillé, risotto, jeunes navets

DESSERT

Panna cotta sarrasin, caramel beurre salé

- LE MIDI, DU LUNDI AU SAMEDI - HORS JOURS FERIES -

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS. LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUES DANS CE MENU ET TOUT AJOUT OU MODIFICATION POURRA ENTRAÎNER UNE MODIFICATION TARIFAIRE.
LES PRODUITS AFFICHÉS SONT VENDUS DANS LA LIMITE DU STOCK DISPONIBLE. UNE LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

La Carte des Vins rouges

VAL DE LOIRE ROUGE

TOURAINE

Saumur-Champigny "Domaine" Domaine des Terres Neuves 2023 ●	55€
Saumur-Champigny "Mémoires" Domaine des Terres Neuves 2023 ●	81€

CENTRE LOIRE

Sancerre Domaine du Pré Semelé, 2020 ●	60€
Menetou-Salon Domaine Gilbert, 2023 ●	45€

ANJOU

Anjou Villages "Les Rouannières" Château Pierre Bise, 2020 ●	35€
Anjou Village Bissac Domaine de Montgilet, 2018	37€

LOIRE VOLCANIQUE

Saint Pourçain "Auvernant" Domaine de Bérioles, 2021 ●	32€
Côte Roannaise "Perdrizières" Domaine de Sérol, 2022 ●	45€
IGP Val de Loire "La Prugne", Domaine de Bérioles, 2020 ●	65€

BOURGOGNE ROUGE

Bourgogne Pinot Noir Domaine la Pierre des Dames, 2023	45€
Pommard "Les deux terroirs Domaine", Dubuet-Boillot, 2021	97€
Volnay "Sur Roches" Domaine Dubuet-Boillot, 2021	112€
Nuit Saint Georges Domaine Dubuet-Boillot, 2021	120€

BORDEAUX ROUGE

Montagne Saint-Emilion Château Treytins, 2019	49€
Graves, Château Beauregard Ducasse, 2022	45€
St Emilion Grand Cru Saint-Cricq "Les parcelles", 2018	55€
St Emilion Grand Cru Clos Systey, 2019 ●	88€
Pomerol "Clos du Roy" Domaine Giraud, 2019	85€
Lalande de Pomerol Château Garraud, 2019	88€

● Vin issu de l'agriculture biologique ou biodynamie



SUD-OUEST ROUGE

Cahors "Juvéniles" Château du Cèdre, 2022 ●	35€
Marcillac "VV" Domaine du Cros, 2022	45€

CÔTE DU RHONE

Côte Rôtie "Mon Village", 2022	90€
Crozes Hermitages Domaine Graillot, 2023	60€
Saint Joseph Domaine Equis, 2022	65€

LES VINS AU VERRE 12cl

LES BLANCS

Muscadet Sèvre & Maine "Le Verger" Domaine Luneau Papin, 2022 ●	7,50€
Saint Véran Domaine de la Pierre au Dame, 2023	9,50€
Alsace "Pinot Assemblage" Domaine Ostertag, 2023 ●	8€
Chenin Le Rocher des Violettes, 2023 ●	12€
Chablis Clément Lavallée, 2023 ●	13€

LES ROUGES

Saint Pourçain "Tressaille" Domaine Bérioles, 2021 ●	7,50€
Bourgogne Domaine de la Pierre des Dames, 2022	9,50€
Cahors "Juvéniles" Château du Cèdre, 2022 ●	9,50€
Bordeaux St Emilion Grand cru, 2018	12€
Crozes Hermitages Domaine Graillot, 2023	15€

LES ROSÉS

Bandol «Les Galets» Domaine Moulin de de la Rogue, 2023	9€
--	----

LES EFFERVESCENTS

Champagne Brut Réserve, Billecart-Salmon	18€
Champagne Brut Rosé, Billecart-Salmon	24€
Champagne Brut, Ruinart	18€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS. TOUTES LES BOUTEILLES DE VIN SONT AU FORMAT DE 75CL PAR DÉFAUT, SAUF EXCEPTION ANNOTÉE. LES PRODUITS AFFICHÉS SONT VENDUS DANS LA LIMITE DU STOCK DISPONIBLE.

La Carte des Vins blancs

VAL DE LOIRE BLANC

TOURAINE

Montlouis-Sur-Loire	
"Touche mitaine" Le Rocher des Violettes, 2023 ●	41€
Vouvray, "Tendre" Domaine Vincent Carème, 2022 ●	46€

CENTRE LOIRE

Sancerre "Chasseignes" Domaine du Pré Semelé, 2020 ●	65€
Pouilly Fumé "Les petites Aubues" Domaine Tabordet 23 ●	50€
Menetou-Salon Domaine Gilbert, 2023 ●	45€

ANJOU

Anjou Clos de Roche Noire	
"Chenin sur Schistes" Domaine de Montgilet, 2019	32€
Savennières	
"Clos de Coulaine" Château Pierre Bise, 2020 ●	47€
Savennières	
"Clos Grand Beaupréau" Château Pierre Bise, 2020 ●	60€

MUSCADET

Muscadet Sèvre & Maine	
"Le Verger" Domaine Luneau Papin, 2022 ●	28€
Muscadet Sèvre & Maine	
"La Grange" Domaine Luneau Papin, 2022 ●	28€
Muscadet Sèvre & Maine	
"Terre de Pierre" Domaine Luneau Papin, 2021 ●	39€

LOIRE VOLCANIQUE

Tressaille IGP Val de Loire	
"Tressaille" Domaine de Bérioles, 2022 ●	35€
Viognier IGP Urfé	
"De Butte en Blanc" Domaine Serol, 2022 ●	45€
Chardonnay IGP Urfé	
"Fou de Chêne" Domaine Pothiers, 2021 ●	40€
Pinot Gris Blanc IGP Urfé	
"Hors-Pistes" Domaine Pothiers, 2021 ●	40€
Tressaille IGP Val de Loire	
"Autochtone" Domaine de Bérioles, 2021 ●	65€

BOURGOGNE BLANC

Bourgogne Chardonnay Domaine Pierre au Dame, 2023	39€
Bourgogne Aligoté "Pariot" Clément Lavallée, 2023	45€
Chablis Clément Lavallée, 2023	50€
Chassagnes Montrachet Domaine Coffinet Duvernay, 21	118€

COTES DU RHONE

Condrieu "La Combe de Mallevall"	
Domaine Stéphane Ogier, 2023	75€

ALSACE BLANC

Alsace "Pinot Assemblage" Domaine Ostertag, 2023 ●	41€
Riesling "Les Jardins" Domaine Ostertag, 2023 ●	44€

LES EFFERVESCENTS

PETILLANTS	
Crémant de Loire Blanc de Blanc 22 Domaine Ogereau ●	45€
Poiré Granit 2023, Eric Bordelet	39€
Montlouis sur Loire "Triple Zéro" La Taille aux Loups, 2023	45€

CHAMPAGNES

Champagne Brut Réserve, Billecart-Salmon	95€
Champagne Brut Rosé, Billecart-Salmon	120€
Champagne Brut, Ruinart	120€
Champagne Brut sous-bois, Billecart-Salmon	145€

LES ROSÉS

PROVENCE	
Bandol «Les Galets» Domaine Moulin de la Rogue, 2024	39€

● Vin issu de l'agriculture biologique ou biodynamie 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS. TOUTES LES BOUTEILLES DE VIN SONT AU FORMAT DE 75CL PAR DÉFAUT, SAUF EXCEPTION ANNOTÉE. LES PRODUITS AFFICHÉS SONT VENDUS DANS LA LIMITE DU STOCK DISPONIBLE.

La Carte des Boissons

LES BOISSONS SOFTS

EAUX

Evian (50cl)	5,00€
San Pellegrino (50cl)	5,00€
Eau pétillante Castalie (75cl)	3,50€

SODA

Siróp à l'eau	3,50€
Diabolo	4,50€
Coca Cola/Coca Cola zéro (33cl)	5,50€
Orangina (25cl)	4,50€
Tonic (25cl)	5,00€
Limonade (33cl)	5,00€

JUS DE FRUITS

Nectar de fruit adamance	7,00€
Abricot - Fraise - Pêche - Poire (25cl)	
Jus de Pomme du Manoir d'Apieval (25cl)	5,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2,60€
Café Allongé	3,10€
Café Noisette	2,80€
Double Espresso	5,20€
Capuccino	5,50€
Chocolat Chaud	6,00€
Thé maison Dammann Frères	5,50€
Thé vert Gunpowder, Thé vert menthe, Thé vert jasmin, Thé vert «Nuit à Versaille», Thé noir Earl Grey, Thé noir Breakfast	
Infusion maison Dammann Frères	5,50€
Infusion «Happy Dream», Rooibos «Citrus»	

BIÈRES & CIDRES

Bière Artisanale

Brasserie des Travailleurs de l'Amer (33cl)	7,50€
Ambrée 5%, Blonde 4,5%, IPA 5,5%	
Bière sans alcool	7,50€
Cidre brut du Manoir d'Apieval (33cl)	7,50€
Pommeau Normand (6cl)	8,00€

APERITIFS

Spritz (18cl)	12,00€
Spritz Normand (18cl)	14,00€
Gin Normand (25cl)	15,00€
Mojito (25cl)	13,00€
Americano (8cl)	12,00€
Pommeau (6cl)	8,00€

SPIRITUEUX

Calvados Groult +12ans d'âge (4cl)	10,00€
Calvados Groult Single Cask +18ans d'âge (4cl)	16,00€
Calvados Groult âge d'or +25ans (4cl)	18,00€
Rhum botanique/épicé Normand (4cl)	8,00€
Liqueur Jacoulot (4cl)	9,00€
Lemon, abricot, menthe poivrée	
Whisky japonais (4cl)	18,00€
Whisky, Chivas 15ans - Glenfiddich (4cl)	14,00€