

La Carte

ENTRÉES

Huîtres de Blainville sur Mer	x6	14€	x9	18€	x12	24€
Terrine de foie gras, brioche feuilletée et condiment aux algues						18€
Panna cotta de chèvre, légumes croquants et herbes d'été						14€
Saumon de Cherbourg confit, gaspacho de tomates et pickles						15€
Tataki de thon, ketchup de prunes et courgettes						17€

Le trou Normand 8€

PLATS

Volaille façon vallée d'Auge, champignons et grenailles	25€
Lieu jaune snacké, blettes grillées et carottes	25€
Risotto végétarien et poivrons	20€
Magret de canard, aubergines grillées et en caviar, jus	28€
Turbot rôti, courgettes et poivrons confits	38€
Poulpe grillé, haricots au beurre et tagette	29€

Assiette de trois fromages 10€

Tomme de vache, chèvre cendré et Camembert ou Pont l'évêque

DESSERTS

Ganache chocolat noir à la fève Tonka, tuile cacao et noisettes	12€
Crèmeux de framboise au poivre Kampot, meringue et sorbet framboise	12€
Confiture de tomates, sorbet basilic, espuma mozzarella et streusel olive	13€

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

STARTERS

Blainville-sur-Mer oysters	x6	€14	x9	€18	x12	€24
Foie gras terrine, puff pastry brioche, and seaweed condiment						€18
Goat cheese panna cotta, crunchy vegetables, and summer herbs						€14
Cherbourg salmon confit, tomato gazpacho, and pickles						€15
Tuna tataki, plum ketchup, and zucchini						€17

Le trou Normand €8

MAIN COURSES

Vallée d'Auge-style poultry, mushrooms, and baby potatoes	€25
Seared pollock, grilled Swiss chard, and carrots	€25
Vegetarian risotto with peppers	€20
Duck breast, grilled eggplant caviar, with sauce	€28
Roasted turbot, zucchini, and confit peppers	€38
Grilled octopus, buttered green beans, and tagette	€29

Three-cheese platter €10

Tomme de vache, ash-coated goat's cheese and Camembert or Pont l'évêque

DESSERTS

Dark chocolate ganache with Tonka bean, cocoa tuile, and hazelnuts	€12
Raspberry cream with Kampot pepper, meringue, and raspberry sorbet	€12
Tomato jam, basil sorbet, mozzarella espuma, and olive streusel	€13

NET PRICES AND SERVICE INCLUDED. DRINKS ARE NOT INCLUDED IN THIS MENU AND ANY ADDITIONS OR CHANGES MAY RESULT IN A PRICE CHANGE.
THE PRODUCTS DISPLAYED ARE SOLD WHILE STOCKS LAST. A LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE ON REQUEST.