

Menu à 22€00

La Salade Campagnarde et son Œuf Poché
Ou La Salade de chèvre caramélisé au miel
“du rucher de bagnoles de l’orne”

La Cocotte de la Mer aux Fines senteurs
ou Le Suprême de Poulet Vallée D’Auge et ses Tagliatelles
ou L’Andouillette de Troyes , sauce Moutarde à l’Ancienne, Frites

La Salade de Fruits Frais
ou Glace ou Sorbet au Choix (2 boules)
ou L’assiette de 2 Fromages

Menu à 34€00

La Salade de Saumon Séché au Gingembre et Sorbet Citron
ou Les douze Escargots de Bourgogne au Beurre d’ail
ou La Tranche de Foie Gras de Canard et ses Toasts
ou L’Éventail de Melon et Jambon sec

La Bavette au Roquefort et ses Pommes Frites
ou Le Camembert rôti, Charcuterie et ses pommes frites
ou La Tourte de Mignon de Porc, crème à l’estragon Salade Verte
ou L’Aile de Raie aux Câpres et ses Brocolis
ou La Limande Sole Meunière et ses Pommes Vapeurs

L’assiette de 3 Fromages Normands
ou Les 2 Profiteroles
ou Les Fraises Melba
ou La Pana Cotta à la Noix de Coco et son Caviar de Myrtille

**Les Plats “fait maison” sont élaborés sur place
à partir de produits bruts**

Nos Charcuteries, Fromages et Glaces ne sont pas maison

Prix nets TVA 10.00% HORS BOISSONS SERVICE COMPRIS

Ici nous formons des apprentis et des stagiaires



La Carte

Les Entrées

La Salade de chèvre caramélisé au miel "du rucher de bagnoles" 8 €

La Salade Campagnarde et son Œuf Poché 8 €

Les douze Escargots de Bourgogne au Beurre d'ail 10€

L'Éventail de Melon et Jambon sec 10 €

La Salade de Saumon Séché au Gingembre et Sorbet Citron 11 €

Le Foie Gras de Canard et ses Toasts 16 €

Les Viandes

Le Suprême de Poulet, Vallée d'Auge et ses Tagliatelles 15 €

(calvados, cidre, échalotes, pommes, fond de veau et crème)

L'Andouillette de Troyes, sauce Moutarde à l'Ancienne et ses pommes Frites 15 €

Le camembert rôti, Charcuterie et ses pommes frites 18 €

La Bavette au Roquefort et ses Pommes Frites 20 €

La Tourte de Mignon de Porc à l'Estragon et sa Salade Verte 18 €

Les Poissons

La Cocotte de la Mer aux Fines senteurs 15 €

(Poisson du marché, fenouil, crème, tomates, échalotes, ciboulette, piment d'Espelette, paprika et curry)

L'Aile de Raie aux Câpres et ses Brocolis 18 €

La Limande Sole Meunière et ses Pommes Vapeurs 22 €

L'Assiette de 3 Fromages 5 €

Les Desserts

La Carte des Glaces (demander notre carte) Tarif sur la carte

La Salade de Fruits Frais 7 €

Les Fraises Melba 10 €

La Pana Cotta à la Noix de Coco et son Caviar de Myrtille 8 €

Les Profiteroles au Chocolat Chaud 10 €

L'Ananas Surprise, **C'est une Surprise !** 10 €

Suppléments : Sauce 2.00 Euros / Légumes 2.00 Euros / Salade Verte 1.50 Euros

Veillez nous excuser si un produit venait à manquer, Ceci vous garantit la fraîcheur des produits.

Origine des viandes Cf : affichage à l'entrée du restaurant

Producteurs derrière cette carte