

La Carte

ENTRÉES

Huîtres de Blainville sur Mer	x6 14€	x9 18€	x12 24€
Carpaccio de Saint Jacques, crème crue et vinaigre de Yuzu			17€
Truite confite, choux confit et fermenté			15€
Foie gras snacké, crème de moules et choux de Bruxelles			19€
Asperges vertes grillées, crumble de Mimolette, mousse de Pont-l'évêque			14€

Le trou Normand 8€

PLATS

Epaule d'agneau effilochée, coulis de betterave et blé	30€
Maigre snacké, scorsonères et carottes, jus au curry	25€
Poulpe grillé, jeunes navets glacés, crème de panais et café	29€
Volaille façon Vallée d'Auge, champignons et grenailles	24€
Turbot rôti, céleri en croûte de sel, épinards et ail des ours	34€
Risotto végétarien, asperge blanche rotie	20€

Assiette de trois fromages 10€

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

DESSERTS

Crème d'agrumes, glace yaourt, streusel	13€
Déclinaison de carottes, cake et crème de carottes, praliné et cacahuètes	13€
Brownie mi-cuit aux noix de Pécan, mousse chocolat,	13€
et glace vanille, noix de Pécan	