



# Le menu



Le Menu enfants à 15€

## PLATS

Poulet fermier pané  
ou Accras de poisson

## DESSERTS

Glace ou  
Dessert du moment

Moins de 12 ans

## Pour commencer, à partager ou pas...

Crumble au boudin noir  
Pommes / Sauce au Camembert de Normandie 12€

Velouté de Butternut  
Mousse de jambon cru / Croûtons 9€

Parciflette  
Pommes de terre gratinées au Parceye (fromage normand)  
Oignons confits-fumés 12€

Œufs façon meurette  
Sauce au vin rouge / Lardons / Œuf parfait 12€

Travers de porc laqué au Miel  
Sauce barbecue maison 10€



## Balade normande

**Coté pré...**  
Sauté de cochon au vin rouge  
Lard fumé / Champignons / Pommes de terres rôties 24€

**Sur l'eau...**  
Brandade de poisson de rivière  
Purée à l'ail et persil / Mesclun 22€

**Dans le jardin...**  
Gnocchis de patate douce  
Pesto de basilic / Graines de courge / Mesclun 22€



## La cerise sur le gâteau

Tarte tatin et crème fraîche  
La classique ! 10€

Les fromages Normands  
Des fromagers du Mesnil... 10€

Poire pochée au vin chaud  
Caramel / Crème anglaise 10 €

Gâteau de noix  
Chantilly à la fève tonka 10 €



Prix nets, service compris

Le Chef  
Benjamin Revel





# Menu



Kid's Menu : 15€

#### MAINS

Crumbed free-range chicken  
Or Fish Accras

#### DESSERTS

Ice cream  
Or Dessert of the day

Less than 12 YO

## To start, to share or not...

**Black pudding crumble** 12€  
Apples / Normandy Camembert sauce

**Butternut cream soup** 9€  
Cured ham mousse / Croutons

**Parciflette** 12€  
Potatoes gratin with Parceye (Normandy cheese) /  
Smoked onion confit

**Eggs meurette style** 12€  
Red wine sauce / Lardons / Perfect egg

**Honey glazed pork ribs** 10€  
Homemade barbecue sauce



## Normandy stroll

**In the Meadow...** 24€  
Pork sauté with red wine  
Smoked bacon / Mushrooms / Roasted potatoes

**On the Water...** 22€  
Fish river "Brandade"  
Garlic and parsley potato purée / Salad

**In the garden... (vegetarian)** 22€  
Sweat Potato Gnocchis  
Pumpkin seeds / Basil pesto / Salad



## Cherry on the cake !

**Tatin tart, the classic !** 10€  
Crème fraîche

**Normandy cheese platter** 10€  
From Corentin Miserey

**Pear poached in mulled wine** 10€  
Caramel / Custard

**Walnut cake** 10€  
Tonka bean whipped cream

Price net, service included

