



La carte



Le menu

Entrée / Plat / Dessert 35€
(Supplément fromage 5€)

- Œuf Mayonnaise aux herbes
ou
Pâté en croûte au porc et pistaches
- Risotto de céréales, mousse ail et persil,
courgette et tomme normande
ou
Filet de volaille,
Mariné à la moutarde
- Panna cotta, fruits frais
ou
Pavlova aux fruits frais

Pour les enfants
menu à 15€ (-12 ans)

- PLATS**
- Filet de poulet fermier
ou
Pavé de poisson croustillant

- DESSERTS**
- Glace fraise ou vanille
ou
Cookie au cacao

Pour commencer

- Pâté en croûte au porc et pistaches
Pickles et chutney 10 €
- Oeufs de la ferme de l'Ecoufle
Mayonnaise aux herbes, croûtons 7 €
- Gaspacho de concombre
Mousse de chèvre frais, huile de menthe 8 €
- Salade de poisson mariné au citron
Quinoa de Marius, mousse coco 10 €



Ensuite...

- Filet de volaille fermière de Normandie
Mariné à la moutarde et grillé, légumes du moment 24 €
- Le retour de pêche de Yoann Bertolo
Filet en croûte de citron confit, crème au sésame noir 23 €
- Risotto de céréales de chez Marius et Elliot
Mousse ail et persil, courgettes, tomme normande 22 €
- Maxi-côte de cochon de la ferme de la sente aux Ânes
Beurre maître d'hôtel, pommes de terre grenaille Solo 29 €
À partager 55 €



Pour terminer en douceur

- Les fromages Normands
Sélectionnés par Corentin Miserey 9 €
- Mousse au chocolat "Xoco" Mayan red 70%
Cacahuètes caramélisées 9 €
- Panna cotta à la vanille
Coulis, fruits du moment 9 €
- Pavlova aux fruits frais
Crème vanille, sorbet 9 €



	12cl	50cl
	6 €	19 €
	6 €	19 €
	6 €	19 €

Demazet, les demazettes, Côte du Rhône
Cépages : Carignan / Cinsault / Grenache
Style : Belles notes fruitées et gourmand

Chartreux Rosé, Pays du Gard
Cépages : Syrah / Grenache Blanc / Roussanne.
Style : Arômes fins et fruités

Chartreux, Chardonnay, Pays du Gard
Cépages : 100% Chardonnay.
Style : Fleurs blanches et sec

Prix nets, service compris

Le Chef
Benjamin Revel

