



La carte



Le menu

Entrée / Plat / Dessert 35€

Oeuf Mimosa et betteraves
ou
Velouté de tomate

Aubergine Alla Normande
ou
Filet de volaille, sauce au cidre

Panna cotta, fruits frais
ou
Assiette de fromages

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
Mimosa, salade de betteraves fumées 8 €

Croustillant de poisson
Sauce sweet chili, Mesclun 9 €

Velouté de tomate
Espuma de roquette, Croûtons 8 €



Ensuite...

Filet de volaille fermière de Normandie
Rôti au romarin, Sauce au cidre fermier 24 €

Le retour de pêche de Yoann Bertolo
Filet en croûte d'olives noires, piperade 24 €

Aubergine Alla Normande
Gratinée à la tomme / Champignons / Tomates confites 23 €

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 €

Financier au rhum
Fruits frais, mousse vanille 9 €

Crème brûlée
Praliné noisettes 9 €

Mousse au chocolat
Caramel de cacahuètes et chouchoux 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

