



10 Juillet 2018




































## INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites, sauf indication contraire.



### Les Entrées

#### Les Entrées

<b>L'ardoise Terre et Mer</b> Rillettes de canard, jambon speck, sardines à l'huile, saumon fumé, toast										
<b>L'incontournable saumon fumé, crème parfum d'aneth</b>										
<b>L'incontournable saumon fumé, crème parfum d'aneth</b> (avec supplément de 3,50€)										
<b>Le carpaccio de bœuf, huile d'olive basilic, parmesan</b>										
<b>Le foie gras de canard au naturel et son chutney</b>										
<b>Le foie gras de canard au naturel et son chutney</b> (avec supplément de 4,50 €)										

### Les Plats

#### Les Plats

<b>La cocotte curry de volaille tagliatelles de légumes</b>									
<b>La cocotte fricassée de gambas, riz blanc et noir</b>									
<b>Le burger traditionnel</b>									
<b>Le magret de canard sauce Porto</b>									
<b>Le pavé de lieu jaune, sauce crémeuse au citron et riz</b>									
<b>Le saumon grillé, sauce Béarnaise</b>									
<b>Le steak tartare et son oeuf, frites et salade</b>									
<b>Le steak tartare et son oeuf, frites et salade</b>									
<b>Le suprême de volaille sauce aux trois poivres</b>									

### Les Fromages

#### Les Fromages


<b>Le trio de fromages normands</b> (Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque)									
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

# Les Desserts

## Les Desserts

<b>La coupe de glace (3 boules)</b>														
<b>La Fleur framboise</b> Sablé breton, mousse cheesecake, cœur framboise														
<b>La tartelette crumble fruits rouges</b>														
<b>La tong au citron</b> Sablé breton, mousse au citron														
<b>Le café douceur Barrière</b>														
<b>Le café douceur Barrière</b>														
<b>Le moelleux chocolat-caramel, glace vanille</b>														

## Champagnes

 <b>Laurent Perrier La Cuvée</b>														
 <b>Laurent Perrier La Cuvée, Rosé</b>													