



17 Octobre 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

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

Les Plats

Les Plats

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

Les Fromages

Les Fromages

Le trio de fromages normands

(Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque)



Les Desserts

Les Desserts

La coupe de glace (3 boules)



La coupe de glaces ou sorbets (2 boules)



La coupe de glaces ou sorbets (3 boules)



La tarte tatin, glace vanille



La tartelette crumble fruits rouges



Le café douceur Barrière



Le moelleux au chocolat, glace vanille



Les Champagnes

■ Laurent Perrier La Cuvée



Laurent Perrier La Cuvée,



■ Rosé