

ENTRÉE-PLAT / PLAT-DESSERT 19.50€
OU
ENTRÉE-PLAT-DESSERT 25.00€

Nos entrées

LA TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON AU PORTO
SAUMON FUMÉ ET SA CRÈME LÉGÈRE AUX HERBES FRAÎCHES
LES 6 HUÎTRES DES CÔTES NORMANDES
LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ET SAUMON
LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD
MESCLUN DU CHEF
(Poivrons marinés, tapenade de chorizo et anchois blanc)
ENTRÉE DU JOUR

Nos plats

L'ENTRECÔTE GRILLÉE À LA FLEUR DE SEL
LA SOURIS D'AGNEAU AU ROMARIN ET SOUPÇON DE MIEL
LE FILET MIGNON DE PORC FRANÇAIS, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE
LA BLANQUETTE DE VEAU FAÇON GRAND-MÈRE
LE RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE À LA TRUFFE (végétarien)

LE PAVÉ DE SAUMON CUIT SUR PEAU ET SON BEURRE NANTAIS
LE FILET DE BAR ET SON FUMET DE HOMARD
LE FILET DE DAURADE ET SA CRÈME CITRONNÉE
LE PLAT DU JOUR

Nos desserts

TARTE FINE AUX POMMES ET SA BOULE DE GLACE VANILLE
LE MOELLEUX AU CHOCOLAT
LE CRUMBLE POMMES-POIRES
LES PROFITEROLES SAUCE CAFÉ
TRIO DE CRÈMES BRÛLÉES
DESSERT DU JOUR

Menu Business à 24€ ** =
Formule à 19,50€ avec un verre de vin ou une 1/2 minérale + un café

Nos entrées : 9.00€
Nos plats : 14.00€
Nos desserts : 8.00€

** Servi le midi uniquement (hors Week-ends et Jours Fériés)



LA CARTE

ENTRÉES

<i>LES 12 HUÎTRES DES CÔTES NORMANDES</i>	18.00€
<i>LE GRAND MESCLUN DU CHEF (Poivrons marinés, tapenade de chorizo et anchois blancs)</i>	14.00€
<i>LA TRANCHE DE FOIE GRAS MAISON ET SON VERRE DE SAUTERNE *</i>	16.00€
<i>SAUMON FUMÉ ET SON VERRE DE SANCERRE BLANC OU DE CHABLIS *</i>	15.00€

PLATS

<i>FILET DE TURBOT SAUVAGE ET SA CRÈME DE TRUFFE **</i>	22.00€
<i>FILET DE BŒUF FRANÇAIS AUX MORILLES</i>	22.00€
<i>DAURADE ROYALE SAUVAGE SAUCE VIERGE **</i>	22.00€
<i>L'ENTRECÔTE « BEST WESTERN » (400g)</i>	19.00€

<i>MESCLUN DE SALADE ET SES TROIS FROMAGES NORMANDS</i>	6.50€
<i>LE CAFÉ GOURMAND</i>	9.00€

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

<i>STEAK HACHÉ OU POISSON, COUPE DE GLACE, JUS DE FRUITS OU 1/4 D'EAU</i>	10.00€
---	--------

*Prix nets services compris
(Viande d'origine France)*

* Servi 24h/24

** Selon arrivage