

**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