

NOS LÉGUMES CUISINÉS

Gratin normand

- Barquette 2 personnes 6,40 €
- Barquette 4 personnes 11,15 €

Fagots de haricots verts 7,20 € les 4 pièces

Pommes confites aux marrons 2,80 € la pièce

Pommes dauphines 4,65 € les 300g

Poêlée de légumes de saison 400g 4 pers 6,50 € la barquette
(carottes de couleurs, céleri rave et vert, navet, artichaut, fèves)



NOS BALLOTTINES

Porcelet aux foies de volaille confits et pistaches 46,90 € le kg

Galantine de poularde aux champignons forestiers 34,90 € le kg

Pâté en croûte de ris de veau 39,90 € le kg



NOS PLATS CUISINÉS

Douceur de veau aux sésames et jus corsé aux éclats de marrons 16,30 €
Gratin normand, poêlée de légumes de saison

Cuissot de chapon, patate douce et sauce à la moutarde au mout de raisin 14,90 €
Gratin normand, poêlée de légumes de saison

Ballotin de poulet aux figues, sauce porto 14,90 €
Gratin normand, poêlée de légumes de saison

Suprême de pintade fumé, girolles et noix torréfiées 15,90 €
Gratin normand, poêlée de légumes de saison

Noisette de cochon de 7 heures, jus de viande acidulé fruits rouges 14,90 €
Gratin normand, poêlée de légumes de saison

Bar en portefeuille d'endives, crémeux aigre-doux 16,30 €
Petites charlottes cuites en vapeur douce, poêlée de légumes de saison

Fricassée de lotte, jus de viande et morilles 17,50 €
Risotto au parmigiano reggiano, poêlée de légumes de saison



NOS DESSERTS

Le Black Cherry

Fond sablé cacao, mousse chocolat noir, croustillant chocolat blanc, insert cerise

L'Avalanche

Crème brûlée, bavaoise framboises, croustillant pistache, streusel

Le Paradis exotique

Bavaoise passion, compotée mangue, croustillant exotique, congolais au rhum

MIGNARDISES SUCRÉES

- Calais • Croustillant beurre salé chocolat • Tartelette crème d'oranger et fruits de saison
- Chou vanille tonka • Lingot de compotée de framboises et crémeux de pistache •

