

Menu à 42 € :

1 entrée + le Trou Normand + 1 plat + 1 fromage + 1 dessert

Menu à 47€ :

1 entrée + 1 poisson + le Trou N + 1 viande + 1 fromage + 1 dessert

Menu à 47 € servi pour l'ensemble de la table

A la carte : Entrée : 19 € - Plat : 25 € - Fromage/Dessert : 9 €

Restaurant ouvert de Vendredi à Dimanche midi & Jours fériés

Nos entrées ___

- Éclair gourmand au haddock fumé et artichaut, crème citronnée, mesclun à l'huile de noix .
 - Aumônière Percheronne ; boudin noir, pomme fruit , tome du Perche, sauce au cidre .
 - Asperges et ravioles de champignons à la crème de ricotta et parmesan .
- Foie gras de canard maison , aux figues, chutney pommes/échalotes, brioche moelleuse .
 - 2 Tranches servies au menu à 42 € --- avec : **Supplément 4 €**
 - 1 Tranche servie au menu à 47 € --- avec : **Supplément 2 €**

Le rituel bénéfique , le Fameux : "**Trou Normand**" Sorbet pomme/ Calvados

Nos plats ___

- Dos de cabillaud , lentilles Beluga , crème de langoustines.
- Tournedos de bœuf poêlé , sauce à la moutarde ancienne , assortiment de légumes .
- Ballotine de volaille farcie aux légumes et pruneaux , fines tagliatelles et tomates confites, sauce chorizo.
- Magret de canard de notre campagne au miel , légumes primeurs.

Nos viandes sont d'origines françaises.

Nos fromages ___

Notre sélection de fromages affinés sur plateau .

Camembert et Pont l'Evêque chauds en brick , pommes et noix , salade.(Servi avec ou sans miel)

Un brin de gourmandise ___

- Assiette découverte de douceurs, selon la bonne humeur du pâtissier. (3 mignardises + 1 sorbet)
 - Tartelette à la rhubarbe et fraises, crème anglaise à la violette , éclats de pralines roses.
 - Tarte Tatin, caramel au beurre salé, crème fraîche au Calvados.
 - Glace ou sorbet