



Fermé Lundi & Mardi
Closed on Mondays and Tuesdays

LA CARTE

Entrées / Starters :

Sauté d'escargots à l'ail confit et persil <i>Sautéed snails with garlic confit and parsley</i>	18€
Ratatouille de légumes, crevettes roses marinées <i>Vegetable ratatouille, marinated shrimps</i>	14€
Caviar d'aubergines grillées aux noisettes, tuile parmesan, jus basilic <i>Roasted eggplant caviar with hazelnuts, parmesan tile, basil juice</i>	11€

Les Plats / Main course :

Poisson ou crustacés du moment <i>Fish or shellfish of the moment</i>	26€
Tripe à la normande de notre élevage <i>Normandy-style tripe from our breeding</i>	29€
Les Rognons à la crème <i>Kidneys in cream</i>	25€
Poitrine de Pintade aux langoustines <i>Scampi guinea fowl</i>	27€

*Nos garnitures: Frites, Salade

* Our sides : Fries, Salad

Toutes nos viandes sont d'origine : U.E
All our meats come from : E.U

Le Fromage et Les Desserts / Cheese and Desserts :

Fromages, mesclun de salade <i>Cheese plate, salad mix</i>	10€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	10€
Feuille à feuille, vanille caramel <i>« Feuille à feuille », vanilla and caramel</i>	11€

MENU Canaille / Kids' menu - 16€

Plat chaud – Dessert gourmand autour du bonbon

Warm dish- Gourmet dessert around candy

Boisson (Sirop à l'eau, limonade, diabolo ou jus de fruits au choix)

Drink (flavored water or sparkling water, lemon soda, or juice)

A LA DECOUVERTE DU TERROIR
Discovering our rural gems...

*** Le pâté du bistro du Grand Cerf
The bistro's pâté

*

*** Sabayon d'asperges à l'orange
Asparagus zabaglione and the orange sauce

*

*** Caviar d'aubergines grillées aux noix
tuile parmesan, jus basilic
*Roasted eggplant caviar with hazelnuts,
parmesan tile, basil juice*

*** Tournedos de colin poché
Tagliatelle de carottes
*Poached hake fish tournedos, carrot
Tagliatelle*

*

*** Viande grillée de notre élevage à
l'échalote
Grilled meat from our breeding with shallots

*

*** Bœuf mijoté au bouillon de légumes,
moutarde à l'ancienne
*Beef stewed in vegetable broth,
old-style mustard*

*** Fromages, mesclun de salade
Cheese plate, salad mix

*

*** Ile flottante à la pistache
Pistachio floating island

*

*** Parfait glacé framboise
Ice-cream flavoured with raspberry

2 Plats par convive / 2 choices 29.00€

3 Plats par convive / 3 choices 35.00€

Toutes nos viandes sont d'origine : U.E
All our meats come from : E.U

O'À LA BOUCHE

*** Ratatouille de légumes, crevettes roses
marinées
Vegetable ratatouille, marinated shrimps

*

*** Sorbet pomme au calvados
Apple sorbet with calvados

*

*** Osso bucco de veau au chorizo,
carottes fanes
*Veal osso bucco with chorizo,
carrots tops*

*

*** Fromages, mesclun de salade
Cheese plate, salad mix

*

*** Feuille à feuille,
vanille caramel
« Feuille à feuille », vanilla and caramel

45.00€ par personne / per guest

Toutes nos viandes sont d'origine : U.E
All our meats come from : E.U

A vous, nos Hôtes :

On épluche

On émince

On émulsionne

On fait nos jus

On taille nos légumes

On déglace

On poêle

On saisit

On mijote

On vide nos poissons

On dresse

Telle est l'histoire que nous souhaitons vous narrer dans notre cuisine,

Celle du goût et de la fraîcheur,

Celle de la passion,

Qu'avec vous, nous souhaitons partager

Dans l'humilité qu'impose la rigueur de l'exercice.

To you, our guests :

We peel

We slice

We emulsify

We make our juices

We cut our vegetables

We deice

We pan

We seize

We simmer

We empty our fish

We garnish

This is the story we want to tell you in our cuisine,

That of taste and freshness,

That of passion,

Which we wish to share with you,

In the humility imposed by the rigor of this practice.