

A LA DECOUVERTE DE NOS TERROIRS

Discovering our rural gems...

***** Pâté de gibier en croute feuilleté ; chutney de poire aux épices**
Game pâté in a crust, puff pastry; spiced pepper chutney

*

***** Velouté de Potiron accompagné de noix de St Jacques et châtaignes**
Cream of pumpkin soup with scallop and chestnuts

*

***** Oeuf mimosa ; laitue et pétales de cèpes**
Mimosa egg ; lettuce and cepe petals

***** Pavé de Cabillaud accompagné de câpres & cornichons, crémeux au chorizo**
Piece of Cod with capers & pickles, cream of chorizo

*

***** Poitrine de cochon confite aux quatre épices ; carottes au jus**
Pork belly confit with four spices; carrots in juice

*

***** crêpine queue de boeuf au vin rouge ;mousseline de panais**
Oxtail crepine with red wine; parsnip mousseline

***** 2 fromages de notre terroir**
2 cheeses from our region

*

***** tarte normande ; crème épaisse au sucre et calvados**
Normandy Pie; cream thickened with sugar and calvados

*

***** Pavlova facon mont blanc**
Pavlova Mont Blanc style

*

***** Choux craquelin et chocolat noir**
Choux Pastry with chocolate cream

2 plats par convive / 2 choices 39.00
3 plats par convive / 3 choices 45.00€

2 Plats par convive / 2 choices **39.00€**
3 Plats par convive / 3 choices **45.00€**

Notre bœuf est réfrigéré, d'origine, élevé et abattu : France
Notre volaille est réfrigérée, d'origine, élevée et abattu : France

LA CARTE

Entrées / Starters:

L'assiette de charcuterie	19€
<i>Charcuterie platter</i>	
Les 8 huîtres de Veules-les-Roses	25€
The 8 oysters of Veules-les-Roses	

Les Plats / Main course:

Filet de bœuf (200 g) ; jus de veau au porto ; frite au couteau.	35€
Beef Tenderloin (200 g); Port Veal Juice; Knife Fry	
Noix de Saint Jacques juste saisies, petits légumes de saison	35€
Scallops just seized, small seasonal vegetables	
Assiette de frites maison	7€
Plate of French fries	

Notre bœuf est réfrigéré, d'origine, élevé et abattu : France

Le Fromage et Les Desserts / Cheese and desserts:

Sélection de fromages	13€
<i>Selection of cheese</i>	
La vraie crème brûlée à la vanille, cassonade	15€
<i>Real burn cream with brown sugar vanilla</i>	
Paris-Brest praliné, crème moussieuse	15€
<i>Praline Paris-Brest, foamy cream</i>	

MENU Canaille / Kids' menu - 19€

(Jusqu'à 10 ans /Up to 10 years)

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)