

## *Formule à la carte*

### ENTREES

19 €	<i>Charlotte de ris de veau</i>
19€	<i>Minestrone de langoustines</i>
14€	<i>Crème brûlée au foie gras</i>
15€	<i>Duo de saumon maison</i>
14€	<i>Paillasson aux deux boudins</i>
19€	<i>Cassiolette de Saint Jacques aux asperges</i>
9€	<i>6 huitres de Pourville n° 3</i>
13€	<i>9 huîtres de Pourville n°3</i>
18€	<i>12 huitres de Pourville n°3</i>

### PLATS

24€	<i>Filet de turbot au romarin</i>
20€	<i>Bar au fenouil</i>
24€	<i>Filet de bœuf aux giroldes</i>
17€	<i>Blanquette de cabillaud</i>
20€	<i>Canard laqué mandarine</i>
24€	<i>Brochette de Saint Jacques au pommeau</i>
20€	<i>Rognon de veau à la moutarde</i>

### DESSERTS

12€	<i>Soufflé au Grand Marnier</i>
12€	<i>Palet crémeux aux pommes</i>
12€	<i>Elégance aux fraises</i>
12€	<i>Fondant chocolat ananas</i>
12€	<i>Tarte fine Clos Normand</i>
12€	<i>Parfait glacé mandarine</i>
12€	<i>Forêt noire</i>

### *Formule menu :*

*Si vous choisissez une entrée et un plat nous incluons le fromage et le dessert dans votre choix.*

