

Entrées - Starters

Cassiolette d'Escargots de la Ferme du Galiot, Allumette au Fenouil 19 €
Smail Cassiolette, Fennel

Oeuf de Poule d'Eure Poché Fumé, Ragoût de Lentilles 15 €
Smoked Poached Egg, Lentil and Truffle

Velouté de Champignons des Bois en Croûte Dorée 21 €
Cream of Wild Mushroom Soup in a Golden Crust

FOIE GRAS

En Terrine Cuit Nature, Chutney de Pommes 28 €
Terrine of Foie Gras Sweetbreads with Apple Chutney

En Pot au Feu au Chou Croquant 28 €
Boiled of duck Foie Gras with Crunchy Cabbage

Poissons - Fishes

Meunière de Bar de Ligne, Nuage de Camembert 32 €
Meunière of sea bass, cloud of Camembert cheese

Daurade Royale en Croûte de Parmesan 26 €
Sea bream in a Parmesan crust

Lotte rôtie, Fondue de Poireaux 26 €
Monkfish with leeks

Noix de St Jacques, Saveur Citron Vert, Fleur d'Oranger 22 €
Scallops, Lime, Orange Blossom and Honey from Les Ruches d'Adrien

Végétarien - Vegetarian

Poêlée de Nouilles, Champignons et Fruits Secs 19 €
Pan-fried noodles, mushrooms and dried fruit

Sauté de Tofu aux Légumes du jardin 19 €
Sautéed Tofu with Vegetables

Viandes - Meats

Filet de Bœuf de Race Normande Légèrement Fumé,
Parmentier de Joue et Queue 32 €
Lightly smoked Normandy Beef Fillet, Parmentier of Cheek and Tail

Cœur de Ris de Veau, Poêlé, Jus de Pommes à Cidre 36 €
Veal Sweetbread Heart, Pan-Fried, Cider Apple Jus

Suprême de Pintade Fermière du Prieuré de Mr Anquetil aux Morilles,
Jambon du Cotentin 30 €
Supreme of guinea fowl from Mr Anquetil's Prieuré with morels, Cotentin ham

Fromages - Cheeses

Plateau de nos Fromages Normands au Lait Cru 15 €
Platter of our Normandy Raw Milk Cheeses

Desserts

Fondant au Chocolat, Crème Anglaise 12 €
Chocolate Fondant, Crème Anglaise

Tarte Amandine aux Fruits du Temps 14 €
Almond Tart with fruit of the season

Bavaroise à la Pomme, Crumble Tatin 16 €
Apple Bavarois, crumble tatin