

LES ENTREES

Gravlax de saumon à la betterave, crème de ferme acidulée,
râpé de fenouil aux herbes 16 €

Les escargots en coquille, au beurre d'ail
Les 6 : 11 € Les 12 : 19 €

Le Foie gras mi-cuit, chutney de fruits secs et pain toasté 18€

Les Huîtres de Veules les Roses N°3
Les 6 : 14 € Les 12 : 24 €

Soupe glacée de petits pois aux herbes du jardin, crème légère
au chèvre frais et bœuf séché 11 €

Salade gourmande de homard, légumes de notre maraîcher crus
et cuits, vinaigrette au cidre 28 €

LES PLATS

Cabillaud en croute de chorizo des roches Blanches,
écrasé de pommes de terre au beurre salé 19 €

Ballotine de pintade farcie à la normande,
pomme rôtie aux champignons 18 €

Tartare de bœuf à la moutarde normande,
frites fraîches de la ferme du Thil 19 €

Canon d'agneau, jus à l'ail des ours,
petits pois cuisinés au jambon 26 €

Risotto aux petits légumes, un filet d'huile de truffe et copeaux
de tomme normande 18 €

LES DESSERTS

CaTartelette Crumble fraise-rhubarbe, crème glacée vanille 9 €

Soupe de Pêche à la à la verveine et crème glacée au miel 9 €

Meringue aux fruits rouges du Vexin, chantilly à la framboise 9€

Baba bédictine 11 €

Coupe glacée du bocage aux pommes caramélisées, crème fouettée au Calvados 10 €

Coupe glacée aux trois chocolats, éclats de Brownies et chantilly 10 €

*Un Goût
de Normandie*

