

Carte de restaurant

Mon inspiration du moment ...

Guy Olivier, chef de cuisine et son équipe

Au gré des saisons, découvrez le retour du marché
(Choix dans la suggestion du jour)

Formule déjeuner 14,00 €
1 plat

Formule déjeuner 17,00 €
1 plat + 1 café ou 1 verre de vin

Formule déjeuner 19,50 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Formules déjeuner servies du lundi au samedi midi inclus

Nos prix sont taxes et service inclus

Menu du Marché

Plat + Dessert 24 €
Entrée + Plat ou Dessert 26 €
Entrée + Plat + Dessert 29 €
Entrée + Plat + Fromage + Dessert 37 €
Entrée + Plat poisson + Plat Viande + Dessert 47 €

Nos entrées

Embeurrée de chou au Pommeau de Normandie de Monsieur Pacory / Poitrine de cochon confite / Andouille de Vire / Dés de Granny Smith

Tarte fine / Filet de poulet mariné snacké / Salade de mâche / Légumes grillés / Poireaux en compotée / Parmesan

Velouté Argenteuil (Asperges vertes) au lait d'amande / Noisettes torréfiées Moules aux herbes fraîches

Nos plats

Pavé de bœuf / Sauce poivrade / Pommes de terre grenaille rôties au thym

Pavé de saumon aux épices cajun / Riz pilaf aux légumes verts du potager / Beurre corail

Travers de porc laqué à la manière thaïlandaise / Mousseline de patate douce et coriandre / Jus caramélisé

Pavé de merlu / Sauce dieppoise / Poêlée printanière

Pour votre dessert faites votre choix dans la carte des desserts (Nous vous remercions de les commander à l'avance)

Toutes nos viandes sont d'origine française - Nos prix sont taxes et service inclus

Menu gourmand

Plat + Dessert 37 €
Entrée + Plat ou Dessert 39 €
Entrée + Plat + Dessert 41 €
Entrée + Plat + Fromage + Dessert 50 €
Entrée + Plat poisson + Plat Viande + Dessert 60 €

Nos entrées

Noix de Saint Jacques lardées cuites sur le foin / Betteraves aux épices douces /
Beurre moussoux aux agrumes

Cromesquis d'escargots au citron yuzu / Emulsion crémeuse aux épinards frais et
poivre de Timut

Tartelette aux écrevisses / Citron caviar / Légumes marinés à l'italienne / Mousse à
la roquette sauvage

Nos plats

Filet de bœuf / Foie gras poêlé / Sauce royale au gibier foie gras et cacao / Ecrasé de
topinambours au sel noir

Mille feuilles de filet de cabillaud / Jus iodé / Coques et palourdes /
Légumes confits

Ris de veau braisé au beurre salé cuit au sautoir / Sauce aux senteurs des sous bois /
Pommes de terre en éventail / Echalotes confites au Madère

Pour votre dessert faites votre choix dans la carte des desserts (Nous vous remercions de les commander à l'avance)

Toutes nos viandes sont d'origine française - Nos prix sont taxes et service inclus

Carte des desserts

Suprême au chocolat / Noix de Pécan / Crème infusion bergamote 11 €

Tarte Tatin à ma façon / Sauce caramel au jus de pommes / Glace vanille 11 €

Tiramisu aux essences de café et Amaretto / Coulis de framboises 11 €

Assiette de glaces et sorbets du moment au choix (3 boules) 11 €
(vanille, chocolat noir, mangue, framboise, citron, café)

Demi-sphère chocolat noir / Mousse légère mandarine / Macaron géant / Sauce
chocolat au caramel 16 €
(En supplément sur le menu du marché / 5,00 €)

Marquise chocolat noir Valhrona 72 % en deux déclinaisons / Marmelade tiède à la
rhubarbe rouge / Granité au basilic / Meringue éclatée / Caramel fleur de sel de
Guérande 16 €
(En supplément sur le menu du marché / 5,00 €)

Carte du restaurant

Nos entrées

Embeurrée de chou au Pommeau de Normandie de Monsieur Pacory / Poitrine de
cochon confite / Andouille de Vire / Dés de Granny Smith 15 €

Tarte fine / Filet de poulet mariné snacké / Salade de mâche / Légumes grillés /
Poireaux en compotée / Parmesan 15 €

Velouté Argenteuil (Asperges vertes) au lait d'amande / Noisettes torréfiées Moules
aux herbes fraîches 15 €

Noix de Saint Jacques lardées cuites sur le foin / Betteraves aux épices douces /
Beurre moussoux aux agrumes 20 €

Cromesquis d'escargots au citron yuzu / Emulsion crémeuse aux épinards frais et
poivre de Timut 20 €

Tartelette aux écrevisses / Citron caviar / Légumes marinés à l'italienne / Mousse à
la roquette sauvage 20 €

Nos poissons

Pavé de saumon aux épices cajun / Riz pilaf aux légumes verts du potager / Beurre corail 24 €

Pavé de merlu / Sauce dieppoise / Poêlée printanière 24 €

Mille feuilles de filet de cabillaud / Jus iodé / Coques et palourdes / Légumes confits 28 €

Nos viandes

Pavé de bœuf / Sauce poivrade / Pommes de terre grenaille au thym 22 €

Travers de porc laqués à la manière thaïlandaise / Mousseline de patate douce et coriandre / Jus caramélisé 22 €

Filet de bœuf / Foie gras poêlé / Sauce royale au gibier foie gras et cacao / Ecrasé de topinambours au sel noir 28 €

Ris de veau braisé au beurre salé cuit au sautoir / Sauce aux senteurs des sous bois / Pommes de terre en éventail / Echalotes confites au Madère 28 €

Nos fromages

Plateau de fromages normands et d'ailleurs 15 €