

*Nicolas GANIVET accompagné de Didier GODEFROY  
vous suggère :*

**NOTRE PAIN FABRICATION MAISON :**  
**FARINE LABEL ROUGE**

## *Entrées*

- Foie Gras de Canard cuit au sel et aromates, Pain Viennois grillé, chutney d'abricot à la pistache 14 €  
*Duck Foie Gras cooked with salt and herbs, bread as a brioche, apricot's chutney with pistachio*
- Compotée d'Aile de Raie au Pamplemousse, 14 €  
gelée de Poissons aux câpres et chips de Pain au beurre clarifié  
*Grapefruit and Skate Wing in a compote style, fishes jelly with capers, bread's chips*
- Champignons de Paris farcis au Jambon fumé Normand, jus réduit, chapelure de tarte, 14 €  
Et émulsion à l'ail noir  
*Paris Mushrooms stuffed with Norman smoked Ham, reduced juice, emulsion of Black garlic*
- Asperges en vinaigrette de Cidre sirupeux, Œuf poché croustillant, tomate en tartare 14 €  
*Asparagus with syrupy Cider vinegar, crispy poached Egg, tomato tartar*
- Lentilles Corail façon Risotto, tuile Parmesan, jus de Brocolis et Saumon fumé par nos soins 14 €  
*Coral Lentils as Risotto style, biscuit at Parmesan cheese, Broccoli juice and Home smoked Salmon*
- 6 Huîtres Normandes servies froides, pain de Seigle et vinaigre d'échalotes 14 €  
*6 Norman Oysters served cold with rye-bread and shallot vinegar*
- 6 Huîtres Normandes chaudes au Camembert et Andouille gratinées 14 €  
*6 Hot Norman Oysters with gratinated Camembert cheese and Andouille sausage*

## *Plats*

- Homard en cocotte aux agrumes et Grand-Marnier, Poireaux confits et frits 22 €  
*Lobster with citrus and Grand-Marnier, candied and fried Leeks*
- Pavé de Lieu Jaune laqué aux échalotes, Poivre de Sichuan et chou-fleur au four 22 €  
*Roasted Pollack with Shallots, Sichuan pepper and cauliflower*
- Filets de Sole pochés dans leur fumet, crème de Noilly Prat, couteau farci façon escargot, 22 €  
Artichaut en fricassée au Magret de Canard fumé  
*Filletts of Sole poached, cream with Noilly-Prat, stuffed Razor Clam as snail, artichoke with smoked Breast of Duck in fricassee*
- Tripes Maison du Chef et ses Pommes Vapeur 22 €  
*Home Made Tripes with steamed potatoes*
- Cervelas de Pays grillé, bouquet de salade Pommes de terre écrasées à la fourchette, 22 €  
vinaigrette aux aromates  
*Grilled Local Saveloy and salad, potatoes crushed with a fork, vinaigrette with spices*

Bœuf Normand dans le Filet marqué au fer, sauce aux Huîtres Calvadosiennes, Pommes sautées à crue au beurre de Thym frais <i>Grilled Norman Beef filet, sauce with Oysters from Calvados, Sautéed potatoes with butter and thyme</i>	22 €
Magret de Canard à la ficelle, bouillon parfumé au Miel et Vinaigre Balsamique, Céleri Rave rôti à la Noisette <i>Duck Breast, broth at Honey flavor and Balsamic vinegar, Celeriac roasted with Nuts</i>	22 €
Pavé de Veau dans le Mignon cuit rosé, Cromesquis de Ris de Veau, Asperges au jus de Citronnelle <i>Roasted Veal steak, Cromesquis of Sweatbread, Asparagus with lemongrass juice</i>	22 €

## Fromages

Plateau de Fromages <i>Tray of Cheeses</i>	9 €
---	-----

## Desserts

Mousse au Chocolat Noir à l'Ancienne, concassée de Framboises aux zestes de Lime <i>Black chocolate Mousse, Raspberries with Lime zests</i>	14 €
Le Baba au Calvados, Chantilly au Jus de Pomme et Pomme fruit caramélisé <i>Calvados Baba, whipped cream at apple juice and caramelized apple</i>	14 €
Œuf à la Neige au Lait de Coco, crème infusée à la Verveine et tuile rocher <i>Egg white stiff with Coco milk, cream brewed with Verbena</i>	14 €
Fraises Normandes et crème Diplomate à l'Estragon, coulis de Fraises et Crumble Amande <i>Norman Strawberries and « Diplomate » cream with tarragon, Strawberries coulis and Almond crumble</i>	14 €
Le Fruit du Moment au Gré du Chef <i>Fruit of the Moment according to Chef inspiration</i>	14 €

**Tous nos plats suggérés ci-avant sont susceptibles de contenir des traces  
de gluten, de porc et/ou de fruits à coque.  
Merci de vous en assurer à la commande.**

<b>Menu Entrée + Plat + Dessert</b>	<b>50 €</b>
-------------------------------------	-------------

**Prix TTC**