

*Nicolas GANIVET accompagné de Didier GODEFROY  
vous suggère :*

NOTRE PAIN FABRICATION MAISON :  
FARINE LABEL ROUGE

## *Entrées*

Asperges dans leur bouillon, toast de jambon fumé Normand et pointe de Raifort. 14 €  
*Asparagus in a light broth, toasted smoked ham from Normandy, with a Touch of horseradish.*

Bouillabaisse de Radiatori au curry Madras et rouget à la plancha. 14 €  
*Radiator pasta bouillabaisse with Madras curry and grilled red Mullet.*

Petits pois en trois textures et truite de mer en Gravlax. 14 €  
*Petit Pois prepared in three textures, accompanied by sea trout Gravlax.*

Escalope de Foie Gras poêlé, lentilles du Puy et gingembre. 14 €  
*Foie Gras escalope with Puy lentils & ginger.*

6 Huîtres Normandes servies froides, pain de Seigle et vinaigre d'échalotes. 14 €  
*6 Normandy Oysters served cold, with Rye Bread and Shallot Vinegar.*

6 Huîtres Normandes chaudes gratinées au Pommeau, Camembert, et Andouille de Vire. 14 €  
*6 Warm Normandy Oysters, gratinated with Pommeau, Camembert, and Andouille de Vire.*

Foie Gras de canard au Rhum et vanille des îles, chips et chutney d'ananas. 17€  
*Duck Foie Gras with Rum & Vanilla, pineapple chutney and chips.*

## *Plats*

St Pierre confit à l'huile d'olive, pâtes Crêtes de Coq, citron gingembre, beurre blanc au balsamique. 23 €  
*John Dory confit with clam pasta, lemon ginger, Balsamic butter sauce*

Lieu Jaune à l'ail des ours, purée de courgettes et concassée de tomates 23 €  
*Pollock fillet with wild garlic, zucchini purée and crushed tomatoes*

Daurade Royale en filet juste poêlée, artichaut et truffes, bouillon crémeux. 23 €  
*Fillet of Royal Sea Bream, lightly pan-seared, with artichoke and truffle, creamy broth.*

Tripes Maison du Chef et ses pommes vapeur. <i>Chef's House-style Tripe with steamed potatoes.</i>	22€
Cervelas de Pays grillé, bouquet de salade, pommes de terre écrasées à la fourchette, vinaigrette aux aromates. <i>Grilled Country-style Cervelas, salad bouquet, mashed potatoes with a fork, herb vinaigrette.</i>	22€
Pièce de Bœuf noble aux baies de Cassis, champignons des bois en coussin croustillant. <i>Prime cut of beef with blackcurrants and wild mushrooms, in a crispy pastry pillow.</i>	23 €
Pomme de ris de veau au beurre clarifié, cubes de Charlotte sablée, pois gourmand aux lardons de Bacon. <i>Veal sweetbread medallion in clarified butter, crumbly Charlotte potato cubes and Snow Peas with bacon.</i>	23 €
Filet de canette, asperges rôties croquantes et abats au Porto. <i>Duckling Breast Fillet, Crisp Roasted Asparagus and Giblets in Porto Wine Sauce.</i>	23€

## Fromages

Plateau de Fromages <i>Cheese Platter</i>	9 €
--	-----

## Desserts

Pain d'épices façon perdu, Mascarpone, coulis d'agrumes. <i>Gingerbread french toast with Mascarpone &amp; citrus coulis.</i>	14€
Crêpes au Calvados, pommes fruits compotées et crème pâtissière. <i>Crêpes Flambéed with Calvados, Stewed Apples and Pastry Cream.</i>	14€
Tarte à l'Abricot, fenouil confit à l'Anis. <i>Apricot tart with Anise-Infused candied fennel.</i>	14€
Fraises locales en île flottante, sirop de fraises à l'olive. <i>Local strawberries served in a floating island, with strawberry and olive syrup.</i>	14 €
Sablé pistache, compote de rhubarbe, siphon de citrons et framboises. <i>Pistachio shortbread, rhubarb compote, lemon and raspberry foam.</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.**

**Prix TTC**