

*Nicolas GANIVET accompagné de Didier GODEFROY  
vous suggère :*

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

## *Entrées*

Ravioles de Langoustines et coulis aromatisé au Satay, mikados de Pomme Granny <i>Norway Lobster in Ravioles, coulis flavoured with Satay, Granny apple mikados</i>	14 €
Charlotte de Champignons des Bois en émulsion de Bacon, feuilles de Roquette et Chips de Cèpes <i>Charlotte of wild Muhsrooms with Bacon emulsion, Rocket salad and Chips of Boletus Mushrooms</i>	14 €
Œuf de Poule poché servi dans un bouillon de Crevettes grises pressées, Minestrone de Condiments et Coriandre Thaï <i>Poached Hen's Egg with a broth of grey shrimps, minestrone of condiments and Thai coriander</i>	14 €
Huîtres Calvadosiennes cuites dans leurs eaux, bouillon d'Ail noir et Fenouil, chantilly de Cerfeuil <i>Oysters from Calvados area, broth of black garlic and fennel, whipped cream with chervil flavor</i>	14 €
6 Huîtres Normandes servies froides, pain de Seigle et vinaigre d'échalotes <i>6 Norman Oysters served cold with rye-bread and shallot vinegar</i>	14 €
6 Huîtres Normandes chaudes gratinées au Calvados et Camembert, Crumble d'Andouille de Vire <i>6 Hot Norman Oysters gratunated with Calvados Alcool and Camembert cheese, Andouille sausage from Vire in crumble</i>	14 €
Foie Gras de Canard confit au Sel et Aromates, Fruits rouges en chutney et brioche tiède <i>Confit of Duck Foie Gras with Salt and herbs, red fruits in chutney and lukwarmed brioche</i>	17 €

## *Plats*

Homard cuisiné en cocotte, jus de carcasse déglacé au vin doux, Salsifis étuvés et caramélisés à la cassonade <i>Lobster cooked with its carcass deglazed with sweet wine, Salsifies parboiled and caramelized with brown sugar</i>	23 €
Pavé de Sandre rôti, échalote cuite au sel, beurre de vin rouge et Cèleri branche <i>Roasted Pike Perch, shallot cooked with salt, butter of red wine and celery</i>	23 €
Daurade Royale en filet gratinée à la Pomme Granny, Topinambour façon Darphin <i>Filet of Gilthead Seabream gratinated with Granny apple, Jerusalem artichoke into fried matchsticks</i>	23 €
Tripes Maison du Chef et ses Pommes Vapeur <i>Home Made Tripes with steamed potatoes</i>	22 €
Cervelas de Pays grillé, bouquet de salade, Pommes de terre écrasées à la fourchette, vinaigrette aux aromates <i>Grilled Local Saveloy and salad, potatoes crushed with a fork, vinaigrette with spices</i>	22 €

Effiloché d'Epaule d'Agneau cuite longuement au Porto Rouge, Quenelles de Patate Douce infusées à la Noisette torréfiée <i>Frayed Lamb Shoulder cooked with Porto red wine, dumplings of sweet potato brewed with roasted nuts</i>	23 €
Filet de Bœuf Normand au bouillon façon Pot-au-Feu et ses Légumes, crème de Raifort <i>Norman Beef fillet as a stew and its vegetables, Horseradish cream</i>	23 €
Poitrine de Pintade mijotée au beurre clarifié, sauce Suprême aux Morilles, Cromesquis façon Nems au riz noir <i>Breast of Guinea Fowl, Morels sauce with cream, cromesquis as Nems with Black rice</i>	23 €

## Fromages

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

## Desserts

Méli-Mélo de Fruits frais, crème de Citron vert, Meringues sèches et coulis de Mangue <i>Meli Melo of fresh fruits, cream with Lime, meringues and Mango coulis</i>	14 €
Déclinaison de Coing en Gelée, Pickles, Sorbet et Crumble <i>Quince in different ways: in Jelly, Sherbet, Pickles and Crumble</i>	14 €
Mille-Feuille cuit à la demande, crème Diplomate à la Vanille, Rhum et Praliné Pécan <i>Poached Millefeuille, cream dessert with Vanilla, Rhum and Praline at Pecan nut flavour</i>	14 €
Brioche Gâche façon Perdue, crème aux œufs en coulis, compotée de Poire Conférence caramélisée <i>Brioche toast, cream dessert wuth Eggs in coulis, caramelized stewed Pear</i>	14 €
Tiramisu Café, Noisette, Caramel punché au Kirsch et éclats de Nougatine <i>Tiramisu at Cofee, Caramel and Nut flavours, with Kirsch and Nougatine pieces</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.**