


*Nicolas GANIVET accompagné de Didier GODEFROY
vous suggère :*

NOTRE PAIN FABRICATION MAISON :
FARINE LABEL ROUGE

Entrées

Foie Gras de Canard cuit au Sel et Epices, Pain de Campagne grillé et chutney de Fruits <i>Duck Foie Gras cooked with Salt and Spices, Grilled Country Bread and Fruit Chutney</i>	14 €
Emulsion de Potiron à la Noisette grillée, croustillant de Camembert et Pomme fruit <i>Pumpkin emulsion with grilled hazelnut, Camembert crisp and Apple fruit</i>	14 €
Queues de Langoustine snackées, Mayonnaise d'Avocat au Cumin, pickles de Chou-fleur <i>Snacked Langoustine Tails, Avocado Mayonnaise with Cumin, Cauliflower Pickles</i>	14 €
Huîtres Normandes cuites à l'étouffée dans leurs coquilles, bouillon de volaille au Foie Gras de Canard et Pain d'Epices <i>Normandy Oysters stewed in their shells, poultry broth with Duck Foie Gras and Gingerbread</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 au Camembert et Andouille gratinées <i>6 Hot Norman Oysters with gratinated Camembert cheese and Andouille sausage</i>	14 €
Meurette d'Escargots du Pré d'Auge dans une crépinette de Chou-vert et éclats de Marron <i>Meurette of Snails from the Pré d'Auge with Green cabbage and pieces of chestnut</i>	14 €

Plats

Quenelles de Brochet et Homard sauce Américaine au Grand-Marnier, risotto crémeux <i>Pike and Lobster quenelles with American sauce with Grand-Marnier, creamy risotto</i>	22 €
Brandade de Colin, purée de Charlotte fumée, ail confit, jus de veau réduit à la coriandre fraîche <i>Hake brandade, smoked Charlotte purée, confied garlic, veal juice reduced with fresh coriander</i>	22 €
Saint-Jacques Normandes en Carbonara au Jambon fumé, Spaghettis de Céleri Rave et Truffes noires <i>Norman Scallops in carbonara with smoked Ham, Celery spaghettis and black Truffles</i>	22 €
 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 €

Rognons de Veau cuits en viennoise, Porto sirupeux à la Moutarde, Topinambours rôtis au Thym et Huile d'Olive <i>Veal Kidneys cooked with bread crumbs, syrupy Porto with Mustard, Jerusalem artichokes roasted with Thyme and Olive Oil</i>	22 €
Poitrine de Canette de Barbarie aux Figs, Pleurotes et Navets confits au jus de canard Et segments d'Agrumes <i>Barbary Duck Breast with Figs, Oyster mushrooms and Turnips confied in duck juice And Citrus segments</i>	22 €
Filet de Bœuf Normand comme un rôti au four, sucs déglacés au vinaigre de Xérès, Blancs de Poireaux brûlés <i>Fillet of Norman Beef like a roast cooked in the oven, deglazed juices with Sherry vinegar, Burnt white Leeks</i>	22 €

Fromages

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

Desserts

Crème façon Tiramisu au Praliné sur un biscuit chocolaté et punché au Rhum ambré <i>Cream as a Tiramisu with Praline on a chocolate biscuit and punched with amber Rum</i>	14 €
Brioche Tropicane au Pamplemousse et Pistaches sucrée à la Cassonade Sur un nuage de Mangue <i>Tropezienne Brioche with Grapefruit and Pistachios sweetened with Brown Sugar, Mango sauce</i>	14 €
Meringue pochée au lait sur un velouté de Poire Conférence, spirales de chocolat noir <i>Poached Meringue with milk on a Conference Pear velvet, dark chocolate pieces</i>	14 €
Tarte à la crème et son Diplôme à la Clémentine agrémenté de sa confiture et zestes <i>Cream pie and its Clementine Cake with jam and zests</i>	14 €
Pomme Fruit cuite au four parfumée à la Cannelle accompagnée de sa glace au Camembert <i>Apple Fruit baked in the oven, Cinnamon flavour with Camembert ice cream</i>	14 €
Ananas rissolé au beurre demi-sel et à la vanille sur un bouillon aux Epices et son sorbet <i>Fried Pineapple in half-salted butter and vanilla on a Spicy broth and sorbet</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.**

Menu Entrée + Plat + Dessert	50 €
-------------------------------------	-------------