

L'ART DU BISTROT

CARTE DU MIDI

ENTREES / STARTERS

Endives, poire, cébettes et amandes caramélisées <i>Endives, pear, spring onions and caramelised almonds</i>	13€
Haddock, crème de citron confit, cédrat en pickles, coriandre et sésame torréfié <i>Haddock, candied lemon cream, citron pickles, coriander and roasted sesame</i>	16€
Cromesquis de canette confite, purée de potimarron et jus viandes <i>Duck confit cromesquis, butternut squash purée and meat jus</i>	15 €

PLATS / DISHS

Dos de lieu noir, purée de pommes de terre au beurre fermier <i>Black pollock back, mashed potatoes with farmer's butter</i>	21 €
Faux-filet race normande, purée de céleri rave caramélisées, shiitake en pickles mâche maraîchère <i>Sirloin, Norman breed, caramelized celery purée, shiitake in pickled mash for market gardening</i>	27€
Suprême de volaille fermier, purée de carotte, jardinière d'hiver, sauce au cidre <i>Farmhouse poultry supreme, carrot purée, winter garden, cider sauce</i>	22€
Sole meunière 500-600g de petit bateau, purée de pommes de terre Au beurre fermier <i>Sole meunière 500-600g of small boat, mashed potatoes with farmer butter</i>	55€

FROMAGES / CHEESES

Assiette de fromages Normands, <i>Plate of Normand cheeses (Camenbert, Livarot, Pont l'Eveque),</i>	9 €
Fromage de chèvre, Huile d'olive du domaine de Bournissac, fleur de sel et poivre <i>Goat cheese, olive oil from the Bournissac estate, fleur de sel and pepper</i>	7 €

DESSERTS

Riz au lait, caramel au beurre salé et amandes caramélisées <i>Rice pudding with salted caramel, and caramelized almonds</i>	10€
Poire pochée au épices, sauce chocolat et amandes caramélisées <i>Poached pear with spices, chocolate sauce and caramelized fines</i>	13€

Présence d'allergènes

