

MENU

entrée / plat / dessert - **30€**

entrée / plat ou plat / dessert - **22€**

ENTRÉES

Velouté de butternut et petits croûtons au beurre

Smörrebröd au hareng fumé, mayonnaise au curry,
pomme Granny, oignon rouge et câpres

Terrine de campagne, mesclun et légumes pickles

PLATS

Dos de lieu noir, compotée d'endives au cidre, crème fermière

Risotto de fregola sarda aux champignons et parmesan

Onglet de boeuf, pommes de terre grenaille et jus de viande

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages normands, mesclun

Moelleux au chocolat Valrhona, glace aux fruits de la passion

Pomme caramélisée, streusel aux amandes,
chantilly et glace caramel au beurre salé

Menu servi dans notre restaurant uniquement le soir

MENU

starter / main course / dessert - **30€**

starter / main course ou main course / dessert - **22€**

STARTERS

- Butternut squash velouté with buttered croutons
- Smørrebrød with smoked herring, curry mayonnaise, Granny Smith apple, red onion, and capers
- Country-style terrine with mixed greens and pickled vegetables

MAIN COURSES

- Black pollock fillet with cider-braised endives and farmhouse cream
- Fregola sarda risotto with mushrooms and Parmesan
- Beef hanger steak with baby potatoes and meat jus

CHEESE & DESSERTS

- Selection of Norman cheeses with mixed greens
- Valrhona chocolate fondant with passion fruit ice cream
- Caramelized apple with almond streusel, whipped cream, and salted butter caramel ice cream

“Menu served in our restaurant – dinner only