

LES ENTRÉES / STARTERS

Huitres Normandes N°3 Normandy Oysters	les 6 : 11 € les 9 : 15 € les 12 : 19 €
Velouté glacé de petits pois, fromage frais de brebis, crudités Iced veloute of peas, sheep's milk cheese, carrots and radishes	14 €
Burratta fumée, fenouil, orange et courgette en salade Smoked burratta cheese, fennel, orange and zucchini salad	13 €
Foie gras, gelée au Calvados, compotée de pommes acidulée Foie gras, Calvados jelly, sour apple compote	15 €
Carpaccio de saumon, crémeux avocat citron, échalote en pickle Salmon carpaccio, avocado mousse, pickled shallots	15 €
Tartare de boeuf Charolais façon Bourgtheroulde (120gr) Bourgtheroulde Charolais beef tartare	13 €

LES PLATS / MAIN COURSES

Lotte, moules, bisque et fregola, comme une bouillabaisse Monkfish, mussels and fregola in a bisque broth	23 €
Sole meunière, garniture grenobloise (selon arrivage)	29 €
Sole fish, burnt butter, capers, parsley and lemon	
Pavé de cabillaud, soupe de moules au safran et tomates de saison Cod filet, fennel, mussels and saffron soup, medley tomatoes	15 €
Tartare de boeuf Charolais façon Bourgtheroulde, pommes frites Bourgtheroulde Charolais beef tartare, French fries	18 €
Noix d'entrecôte d'Uruguay, beurre au camembert et pommeau de Normandie, pommes pont neuf Uruguay Scotch filet, camembert and pommeau butter, Pont-neuf fries	25 €
Suprême de volaille fermière, légumes de saison, jus corsé Free range chicken breast, summer vegetables, chicken jus	20 €
Hamburger façon Bourgtheroulde, confiture d'oignon et cheddar, pommes frites House made burger, cheddar and onion jam, French Fries	22 €
La Côte de Bœuf, salade et pommes frites 2 personnes - 45 minutes Rib eye for 2, green salad and French fries - 45 min	52 €

LE MENU DU JOUR

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

25 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

29 €

MENU DES PETITS ROIS (- de 12 ans) 12 €

KIDS MENU (- 12 YEARS OLD)

Steak haché Charolais / Frites ou

Jambon / Purée ou

Filet de poisson / Légumes de saison

Glace ou Salade de fruits ou Pâtisserie

Minced beef patty (Charolais beef) with fries or fish fillet with buttered vegetables or Ham with mashed potatoes



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON
certains fonds et fumets sont susceptibles
d'avoir été préparés.

LES FROMAGES / CHEESES

Plateau de fromages du terroir normand Cheese platter from the Normandy region	9 €
---	-----

LES DESSERTS / DESSERTS

Tarte Tatin, crème fraîche de Normandie Apple Tart tatin Normandy creme fraiche	10 €
Café ou thé gourmand Coffe or tea, pastries	10 €
Fondant au chocolat, meringue et glace vanille Chocolate fondant, meringue and vanilla ice cream	11 €
Fruits frais de saison, sabayon au Champagne gratiné Seasonal fruits & Champagne sabayon	12 €

"Faicte bonne chere qui voudra"

Inscription vue au 16^{ème} siècle
sur le porche de l'hôtel.

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS . À L'ATTENTION DE NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE, NOUS VOUS INFORMONS QUE NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES.

La liste des allergènes majeurs est à votre disposition auprès de nos équipes