



2/4

## **MENU DÉJEUNER À L'ARDOISE**

ENTRÉE/PLAT/DESSERT 25€  
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 20€  
PLAT DU JOUR 15€

- Possibilité de commander à emporter -

Pour l'apéro :  
Planche d'os à moelle gratiné en persillade, toast de pain de campagne 15

## ENTRÉES

---

Terrine de campagne maison 10  
*Chutney d'oignons au vinaigre de cidre, légumes pickles*

Pied de cochon croustillant 10  
*Pied et cochon effilochés en croquette, sauce gribiche*

Soupe à l'oignon gratinée 8  
*Pain de campagne et vieille mimolette d'Isigny*

Oeufs mimosa 8  
*Herbes aromatiques, moutarde à l'ancienne et vinaigre de pomme*

## PLATS

---

Poulet fermier jaune Label Rouge de Normandie à la broche (quart/demi) 15/20  
*Jus de rôti et pommes de terre grenaille en persillade*

Andouillette ficelle de chez « bobosse » à la rôtissoire 18  
*Crème de moutarde, fricassée de pleurotte et pommes grenailles*

Choux farcis (Médaille d'argent nationale 2023) 25  
*Farce fine au lapin, compotée de pomme au foie gras, lard fumé*

Joue de boeuf confite 22  
*A la bourguignonne, lard de colonnata et purée de pommes de terre*

Saumon en croûte 19  
*Feuilletage pur beurre, coulis de butternut et coquillages*

Carré de cochon à la broche 22  
*Duxelles de trompette de la mort à l'échalotte, grenailles au jus*

Suggestion du moment à l'ardoise (soir uniquement) X

Suggestion végétarienne 15  
*Proposition autour des légumes en Biodynamie d'« Hervé Thinus » (14)*

## DESSERTS

---

Assiette de fromages au lait cru de notre région 9  
*Mesclun au vinaigre de cidre*

Crêpe Suzette 10  
*Beurre d'orange et flambé au Grand Marnier*

Tarte choco-noisette 9  
*Pâte sablée, ganache chocolat 70%, praliné et croustillant noisette*

Riz au lait crémeux 8  
*Vanille bourbon et caramel au beurre salé*

Tarte tatin  
*Pommes confites au caramel, crème crue et nougatine craquante*

\*

Trou normand 5

Garniture supplémentaire 4