



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