À la Carte

L'Ouverture

Champignons
Haddock - Jaune d'oeuf - Oignon doux
-36-

Saint Jacques
Topinambour - Bergamote
-38-

Chou-rave
Maquereau fumé - Pomme - Raifort
-34-

Encornet
Céleri-rave - Tobiko - Sabayon citron
-34-

La Marée

Bar
Langue de boeuf - Mizuna - Charcutière
-54-

Saint Jacques
Cèpes - *Jambon de Bayeux - Cidre*
-61-

La Terre

Lapin
Chou-fleur - Moutarde
-56-

Veau
Girolles - Coques - Salicorne
-54-

ORIGINE DES VIANDES : FR/UE. PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

À la Carte

Le Pré

Plateau de Fromages

Sélection de fromages par "La Dégusterie"
26 rue Saint Michel, 14130 Pont-L'Évêque
-22-

Les Douceurs

Chocolat
Amaretto - Café
-20-

Pomme
Tatin - Yuzu
-19-

Agrumes
Châtaigne - Yaourt
-20-

À Partager

Huîtres Bio N°3 de Thomas Lenoir
Par 6, 9 ou 12
-22- -30- -38-

La côte de boeuf Normande
Maturée par nos soins - 1,3kg
-135-

Plateau de fruits de mer
En précommande 24h à l'avance - Supplément homard à définir selon le prix du marché
-115-
2 personnes

LE Belle Époque

7 SÉQUENCES

Chou-rave

Maquereau fumé - Pomme - Raifort

Encornet

Céleri-rave - Tobiko - Sabayon citron

Saint Jacques

Cèpes - Jambon de Bayeux - Cidre

Bar

Langue de boeuf - Mizuna - Charcutière

Lapin

Chou-fleur - Moutarde

Agrumes

Châtaigne - Yaourt

Chocolat

Amaretto - Café

- 95 -

(Boisson non comprise)

LE Romanesque

5 SÉQUENCES

Champignons

Haddock - Jaune d'oeuf - Oignon doux

Saint Jacques

Topinambour - Bergamote

Veau

Girolles - Coques - Salicorne

Camembert

Pomme - Confiselle

Pomme

Tatin - Yuzu

- 75 -

(Boisson non comprise)