

Les entrées

	€
Feuilleté d'escargots crème à l'ail doux	6,50
Carpaccio de saumon mariné aux agrumes, sorbet citron vert	7,50
Soupe de poissons, rouille, croutons et fromages	7,00
Salade de gésiers de volaille confits et copeaux de foie gras	7,50
Foie gras de canard maison, chutney et pain d'épices toasté *	9,00
Salade de chèvre roti au miel d'acacias sur toast à la pomme	7,00
Feuilleté aux noix de Saint Jacques à la Normande*	9,00

* supplément 2 euros pour le menu

Les 6 huitres de Normandie	8,50
L'assiette de crevettes roses fraîches	7,50
Bulots mayonnaise	7,50

L'assiette de fruits de mer

3 huitres, 100 grs crevettes roses, 100 grs bulots 12,50

Le plateau du mareyeur

9 huitres, 200 grs crevettes roses, 200 grs bulots 3 langoustines 24,00

Les Desserts

Assiette de fromages <i>Normands</i>	4,50
Nougat glacé au coulis de fruits rouges	5,00
Moelleux au chocolat crème à la Bénédictine	6,00
Coupe de sorbet cassis, citron, pêche	4,50
Tarte aux pommes Normande tiède et pot de crème fraîche	5,50
Crème brûlée à la vanille Bourbon	6,00
La Douceur <i>Fécampoise</i> (vanille, chocolat, Bénédictine)	6,50
Carpaccio d'ananas frais caramélisé flambé au rhum	6,00
Coupe glacée Normande (pomme, Calvados)	6,50

Tous les mets sont élaborés par le chef dans le respect de la tradition culinaire Française à partir de produits nobles
Veuillez nous pardonner si l'un d'eux venait à manquer