

Pour Commencer

Terrine de foie gras lucullus, chutney de pruneaux et noisettes	22,00 €
<i>Foie gras lucullus, prune and nut chutney</i>	
Carpaccio de st Jacques aux poires et salicornes	21,00 €
<i>Scallop carpaccio with pears and seaweed</i>	
Bourride de baudroie à la châtaigne	19,00 €
<i>Monkfish with chesnuts</i>	
Œuf bio croustillant aux champignons des bois crévés, poitrine paysanne	22,00 €
<i>Deep fried crunchy bio egg with forest mushroom</i>	
Escargots du près d'auge, pommes, poireaux et camembert	20,00 €
<i>Près d'auge snails with apples, leek and camembert</i>	

*Notre Chef sera heureux de vous faire des suggestions au gré des produits du terroir
et des marées (poissons entiers, fruits de mer...)*

Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France

Pour suivre

Nos poissons

Noix de Saint-Jacques poêlées, mijotée de lentilles au foie gras et betterave fumée 29,00 €

Sauteed scallops, stewed lentils, foie gras and smoked beetroot

Retour de pêche de nos côtes en croûte de sarrasin, coquillages, champignons et avruga **F** 31,00 €

Our local fish in a buck wheat crust, shellfish, mushroom and Avruga

Belle sole cuite meunière, Pommes de terre écrasées 46,00 €

Perfect Sole Meuniere with crushed potatoes

Nos viandes

Jarret de porc fermier braisé à la sauge, polenta moelleuse à la courge (pour 2 personnes) 58,00 €

Braised farm pork shank with sage, soft squash polenta (for 2 people)

Suprêmes de pigeonneau rôtis, les cuisses en chou farci 34,00 €

Supremes of young roasted pigeon, stuffed cabbage

Filet de boeuf Normand, lasagnes aux épinards gratinés et girolles 36,00 €

Fillet of Normandy Beef, lasagne of spinach and chanterelles

Supplément Garniture au choix: légumes, purée, frites, pâtes, salade 6,00 €

Extra Garnish of your choice: vegetables, mashed potatoes, French fries, pasta, salad

F Plat « Signature » Groupe Floiral

Pour finir

Assiette de fromages normands, mesclun de salade <i>Cheese plate from Normandy, mixed salad</i>	11,00 €
Omelette Norvégienne à la Normande, flambée au calvados (pour 2 personnes) <i>Normandy Style Baked Alaska, flambéed with Calvados (for 2 people)</i>	21,00 €
Coupe chocolat et clémentine <i>A cup of chocolate and clementine</i>	13,00 €
Gaufre minute, chantilly, sauce chocolat et glace vanille <i>Waffle with whipped cream, chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	13,00 €
Tartare de mangue, soupe au lait de coco et tapioca <i>Mango tartare with coconutmilk soup and tapioca</i>	13,00 €
Tarte au citron vert et menthe, sorbet mojito <i>Lime and mint tart, mojito sorbet</i>	13,00 €

Prix nets, service compris

*Nous acceptons les règlements en espèces et par carte de crédit :
Visa, Eurocard, Mastercard, American Express.*

Les chèques ne sont pas acceptés.

Carte proposée le soir au 1899

De septembre à avril inclus, le 1899 est fermé le dimanche et lundi