

Pour Commencer

Pressé de foie gras et canard, poire au vin rouge et pain grillé 22,00 €

Pressed foie gras and duck, pear in wine with toast

Carpaccio de noix de st Jacques aux agrumes, oeufs de poisson et fleurs de caviar 21,00 €

Scallop carpaccio with citrus fruits seasoned with eggs and dry caviar

Bourride de baudroie aux éclats de châtaigne 19,00 €

Monkfish soup with chesnuts

Œuf cocotte au Pont l'Évêque, mouillettes à l'andouille 20,00 €

Egg casserole and Pont l'Eveque, with andouille sausage soldiers

Cromesquis d'escargots du Pré d'Auge, fondue de poireaux aux champignons des bois 21,00 €

Près d'auge snails cromesquis with leek fondue and wild mushrooms

*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, risotto de pâtes au sarrasin et choux fleurs 29,00 €

Sauteed scallops, risotto of buckwheat pasta and cauliflower

Bar sauvage au fenouil cuit et cru, jus safrané et olives 32,00 €

Wild sea bass with cook and raw fennel, saffron and olive sauce

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

Perfect Sole Meuniere with crushed potatoes

Nos viandes

Souris d'agneau confite aux épices douces, légumes comme un tajine 28,00 €

Candied lamb shank with soft spices and tajine vegetables

Pigeonneau rôti, les cuisses en chou farci, sauce salmis au vin de Banyuls 34,00 €

roasted pigeon, stuffed cabbage thighs and Banyuls salmis sauce

Filet de boeuf Normand, pommes croquettes au foie gras et épinard, jus au poivre 37,00 €

Fillet of Normandy beef, foie gras potato Croquettes, spinach and pepper sauce

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

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

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> | 20,00 € |
| Barre crémeuse au chocolat, mousse "Dulcey" <i>Chocolate cream bar and "Dulcey" mousse</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 € |
| Ananas rôti au caramel beurre salé, crème légère Pina Colada et arlettes <i>Roast pineapple with salty caramel sauce, light Pina Colada cream and arlettes</i> | 13,00 € |
| Tarte Mont Blanc au cassis <i>Mont Blanc tart with blackcurrents</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

Carte enfant

| | |
|---|---------|
| Œuf Bio mayonnaise <i>Egg mayonnaise</i> | 7,00 € |
| Saucisson <i>sausage</i> | 7,00 € |
| Pâtes à la bolognaise <i>Pasta Bolognese</i> | 11,00 € |
| Steak haché <i>Minced steak</i> | 12,00 € |
| Nuggets de volaille <i>Chicken nuggets</i> | 10,00 € |
| Poisson blanc <i>White fish</i> | 13,00 € |
| Supplément Garniture au choix : haricots verts, purée, frites, pâtes <i>Extra Garnish of your choice : green beans, mashed potatoes, French fries, pasta</i> | 6,00 € |
| Salade de fruits <i>Fruit salad</i> | 7,00 € |
| Glace 1 parfum <i>Ice cream (one scoop)</i> | 4,00 € |
| Yaourt, actimel, crème chocolat <i>Yogurt, actimel, chocolate cream</i> | 4,00 € |

**Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains de nos plats peuvent manquer à la carte.*

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française. Tarifs TTC en euros, service compris.

**As we only use fresh products, some dishes may not be available. All our bovine meats are of French origin. Rates included VAT and service*