



**Tous nos produits sont élaborés
et fabriqués sur place par
notre chef de cuisine Frédéric
et son équipe.**

Pour votre apéritif

Assiette de saucisson et camembert	6,00 €
Tranches de saucisson et 2 parts de camembert de Normandie <i>Slices of dried sausage and 2 slices of camembert</i>	
Apéritif « Mer »	6,50 €
2 huitres n°3, saumon mariné gravlax - <i>2 oysters and salmon</i>	
Apéritif « Terre »	6,00 €
Jambon de pays, saucisson, andouille de Vire <i>Country ham, dried sausage, sausage made of chitterlings</i>	

Nos entrées

Soupe à l'oignon gratinée <i>French onion soup</i>	8,00 €
Œuf poché sauce Meurette	7,50 €
<i>Œuf poché, vin rouge, champignons et lardons</i> <i>Poached egg, red wine, mushrooms and bacon</i>	
Huitres n°3, les 6 - 6 oysters	10,50 €
<i>Vinaigre à l'échalote</i>	
Saumon mariné façon Gravlax <i>Marined salmon</i>	8,00 €
Camembert rôti au Calvados* (150 grs) <i>Breaded camembert melted with Calvados</i>	7,50 €
Marbré de foie gras mi-cuit aux dattes <i>Goose liver paté with datts</i>	12,00 €