Entrées

Assiette du terroir 14 €

Maquereaux marinés au vinaigre de cidre 14 €

Œuf parfait et sa bisque de poissons 14 €

Vol au vent de ris de veau et escargots au pommeau 20 €

10 huitres chaudes et sa duxelle de champignons 21 €

Langoustines flambées au whisky 26 €

Fruits de mer

Assiette de bulots et crevettes 14 €

6 huitres 11 €

9 huitres 14 €

12 huitres 17 €

Assiette de fruits de mer 29 €

Plateau de fruits de mer (2pers) 70 €

Plateau de fruits de mer royal avec homard (2pers) 105 €

Poissons

Poisson du jour 20 €

Dos de cabillaud au gingembre 24 €

Marmite de poisson (selon arrivage) 24 €

Homard flambé au calvados 49 €

Homard façon du chef 49 €

Moules et frites de la baie

Moules marinières 16 €

Moules à la crème 18 € (selon saison)

Moules au camembert 20 €

Viandes

Viande du moment 23 €

Pièce de bœuf l'os à moelle 24 €

Rognons et ris de veau à l'ancienne 25 €

Agneau de la baie

Pressé d'agneau en croute 17 €

hamburger 20 €

Tranche de gigot 23 €

3 cotes d'agneau

Assiette végétarienne (végan et sans gluten) 20 €

Desserts

Assiette de 3 fromages normands 8 €

Sablé crémeux au chocolat 11 €

Pomme cuite flambée au calvados 11 €

Mille feuille de carotte de la baie 11 €

Riz au lait de ma grand-mère 11 €

Glaces

Coupe colonel (sorbet citron , vodka) 12 €

Coupe after eight (glace menthe-chocolat,get 27) 12 €

Coupe 2 boules 6,50 €

Coupe 3 boules 8,50 €

Glaces: vanille,fraise,chocolat,café,menthe-chocolat,
caramel au beurre salé,rhum-raisin
Sorbets: cassis,citron vert,fruits de la passion,ananas,pomme

Menu du chef

Au jour le jour

Plat + dessert 25 €

Entrée + plat 29 €

Entrée + plat + dessert 39 €

Menu enfant 9,50 €

Steack haché frites
ou
Poisson frites

Glace