

# CARTE

## \*\*\*\*\*LES ENTRÉES\*\*\*\*\*

- Tartare de St Jacques à la mangue, vinaigrette fruit de la passion... 23€
- Saumon d'Ecosse label rouge à la bergamote, macédoine aux légumes... 16€
- Pressé de foie gras de canard à la manière d'un fraisier, petit pain au lait.... 17€

## \*\*\*\*\*LES PLATS\*\*\*\*\*

- Poitrines de caille, les abattis en burger, jus au tabac... 24€
- Filet de boeuf Normand, gâteau de pomme de terre cuit à la graisse de foie gras, quelques girolles 30€
- 
- Mulet noir, écrasée de pomme de terre, jus à l'andouille.. 18€
- Pavé de merlu en croûte de cacahuète et sésame, bouillon au chou et lard fumé.. 24€

## \*\*\*\*\*FROMAGE\*\*\*\*\*

- Le fromage revisité à la manière d'un café gourmand ... 8€

## \*\*\*\*\*LES DESSERTS\*\*\*\*\*

- Composition à la clémentine, sorbet verveine, sponge cake au thé vert ... 11€
- Duo de Madagascar: chocolat Mangaro et vanille... 11€
- Sablé normand, tatin de pommes, glace caramel au beurre salé... 11€