

LA CARTE

<i>Tête de veau sauce gribiche</i>	<i>21.00 euros</i>
<i>Terrine de foie gras de canard au Pommeau</i>	<i>21.00 euros</i>
<i>Foie gras de canard pôelé à la rhubarbe</i>	<i>22.00 euros</i>
<i>12 Huîtres</i>	<i>25.60 euros</i>
<i>6 Huîtres gratinées à la crème de camembert</i>	<i>16.50 euros</i>
<i>Soupe glacée d'artichauts, barigoule de légumes</i>	<i>13.50 euros</i>
<i>Quenelles de langoustines, crème de langoustines, salade de cerfeuil A l'huile de noisettes</i>	<i>16.00 euros</i>

Poissons selon arrivage :

<i>Turbot poché ou grillé, sauce hollandaise</i>	<i>37.00 euros</i>
<i>Escalope de turbot au cidre</i>	<i>38.00 euros</i>
<i>Escalope de turbot à la normande</i>	<i>37.00 euros</i>
<i>Sole grillée beurre fondu ou sauce hollandaise ou meunière (environ 500g)</i>	<i>39.00 euros</i>

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) *12.50 euros*

Melon

*Rumsteck pommes Amandines ou poisson à la crème
Fraises Melba*

<i>Tournedos grillé, sauce béarnaise</i>	26.00 euros
<i>Tournedos Rossini</i>	35.00 euros
<i>Filet au poivre</i>	26.00 euros
<i>Filet aux cèpes</i>	28.00 euros
<i>Escalope de veau aux morilles</i>	25.00 euros
<i>Ris de veau aux morilles</i>	38.00 euros
<i>(viande de bœuf et veau : origine France)</i>	

<i>Plateau de fromages affinés</i>	9.00 euros
<i>Petit cœur de Neufchâtel rôti au cumin, salade au vinaigre de cidre</i>	8.00 euros

<i>Moelleux de chocolat noir, cœur coulant de caramel au beurre salé</i>	9.00 euros
<i>Arlettes glacées, caramel au beurre salé</i>	9.00 euros
<i>Tarte fine de pêche, jus de pêches et sorbet aux amandes</i>	9.00 euros
<i>Macaronnade de fraises</i>	9.00 euros
<i>Glaces, sorbet</i>	6.00 euros

La commande des desserts se fait au début du repas

Dernière prise de commande à 13h30 et 21h00

Les fournisseurs qui ont notre confiance

SA.Soudry Valmont

François Olivier Rouen

Ferme Dumegnié st vincent de Cramagnolle

Ferme du manège Hattenville

Ferme Burel St Pierre en Port

Ybert Rouen

La Nouvelle Vague Fécamp

Sarl Goubert Pourville sur mer

Sarl Lande Fécamp

La volaillerie des Clos Onainville

Deroche Honquemare

Goodepices

Métro Sotteville sur Rouen

Patisfrance Rungis

Minoterie de Vittefleury

Escargots de Bretagne Yébleron

fruits , légumes

fromages

fromages

Yaourt

Beurre

poissons et crustacés

poissons et crustacés

huîtres

viande

volailles et œufs

produits laitiers

épices , aromates et huiles

épicerie

produits de pâtisserie

farine

escargots

Notre équipe se tient à votre disposition pour adapter au mieux notre offre à vos contraintes alimentaires. Afin que votre satisfaction soit entière, il est toujours préférable de nous en faire part lors de votre réservation.

En ce qui concerne les allergènes, la liste est à votre disposition. Nous sommes à votre service pour vous détailler la composition de nos plats qui sont tous fabriqués sur place.



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Liste des allergènes pouvant être contenus dans nos plats.

- 1.Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et les produits à base de ces céréales.**
- 2.Crustacés et produits à base de crustacés**
- 3.Oeufs et produits à base d'œufs**
- 4.Poissons et produits à base de poissons**
- 5.Arachides et produits à base d'arachides**
- 6.Soja et produits à base de soja**
- 7.Lait et produits à base de lait(y compris lactose)**
- 8.Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia, noix du Queensland, et produits à base de ces fruits**
- 9.Céleri et produits à base de céleri**
- 10.Moutarde et produits à base de moutarde**
- 11.Graines de sésame et produits à base de graines de sésame**
- 12.Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou10mg/litre en terme de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instruction du fabricant**
- 13.Lupin et produits à base de lupin**
- 14.Mollusques et produits à base de mollusques**