

# LA CARTE

<i>Tête de veau sauce gribiche</i>	<i>20.00 euros</i>
<i>Terrine de foie gras de canard au Pommeau</i>	<i>20.50 euros</i>
<i>Foie gras de canard pôelé à la rhubarbe</i>	<i>22.00 euros</i>
<i>12 Huîtres</i>	<i>24.60 euros</i>
<i>6 Huîtres gratinées à la crème de camembert</i>	<i>16.50 euros</i>
<i>Sardine marinée, tagliatelles de légumes croquants, coulis de tomates au vinaigre de xérès</i>	<i>13.50 euros</i>
<i>Beignets de langoustines en tempura, herbes fraîches</i>	<i>16.00 euros</i>

## *Poissons selon arrivage :*

<i>Turbot poché ou grillé, sauce hollandaise ou beurre fondu</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*

*Eventail de melon*

*Rumsteck pommes Amandines ou poisson à la crème*

*Fraises Melba*

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

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

<i>Variations sur le chocolat</i>	<i>9.00 euros</i>
<i>Financier au thé matcha, fraises et crème légère à la bergamote</i>	<i>9.00 euros</i>
<i>Pêche en tatin et sorbet, coulis d'abricots</i>	<i>9.00 euros</i>
<i>Tarte fine aux pommes, sorbet aux épices</i>	<i>9.00 euros</i>
<i>Glaces, sorbet</i>	<i>6.00 euros</i>

*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 Dumesnil et Vincent de Cramésnil***

***Ferme du manège Hattenville***

***Ferme Burel St Pierre en Port***

***Ybert Rouen***

***Sarl Goubert Pourville sur mer***

***Sarl Lande Fécamp***

***La volaillerie des Clos Onainville***

***Masse Rungis***

***Deroche Honnemare***

***Goodepices***

***Métra Sotteville sur Rouen***

***Patisfrance Rungis***

***Minoterie de Vittefleury***

***Escargots de Bretonne Yébleron***

***fruits , légumes***

***fromages***

***fromages***

***Yaourt***

***Beurre***

***poissons et crustacés***

***huîtres***

***viande***

***volailles et œufs***

***foie gras***

***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**