



Menu des Hautes Falaises

60.00 euros

Terrine de foie gras de canard au Pommeau

Ou Cheese cake au magret fumé, navets et radis confits au vinaigre de framboises

Ou 6 huîtres



La pêche interprétée selon Henri Marciniak

Sorbet pomme et calvados



Tête de veau sauce gribiche

Ou Pièce de rumsteck aux trois poivres de Penja

Ou Minute de gigot au basilic, légumes du moment

Plateau de fromages affinés

Ou Salade de saison

Variations autour du chocolat



Ou Tarte fine aux pommes, sorbet aux épices

Ou pêches blanches en tatin et sorbet, coulis d'abricots

Ou financier au thé matcha, fraises et crème légère à la bergamote

Boissons non comprises

(viande de bœuf et veau : origine France)

La commande des desserts se fait au début du repas



Menu de la côte d'Albâtre

48.00 euros

Beignets de langoustines en tempura, herbes fraîches

Ou Foie gras de canard p^oêlé à la rhubarbe

Ou Huitres gratinées à la crème de camembert

Pièce de rumsteck aux trois poivres de Penja

Ou Magret de canard à la fève Tonka



Ou La pêche interprétée par Henri Marciniak

Plateau de fromages affinés

Ou Salade de saison

Variations sur le chocolat



Ou Tarte fine aux pommes, sorbet aux épices

Ou Pêches en tatin et coulis d'abricots

Ou Financier au thé matcha, fraises et crème légère à la bergamote

Boissons non comprises

Viande de bœuf et veau : origine France)

La commande des desserts se fait au début du repas



Menu du terroir de Caux

39.00 euros

Terrine de foie gras de canard au Pommeau

*Ou Sardines marinées, tagliatelles de légumes croquant, coulis de tomates au vinaigre de xerès
Ou Cheese cake au magret fumé, navets et radis au vinaigre de framboises*

Minute de gigot au basilic, légumes du moment

*Ou La pêche interprétée par Henri Marciniak
Ou Tête de veau sauce gribiche*

Cœur de Neufchâtel rôti au cumin, salade au vinaigre de cidre

Variation sur le chocolat



Ou Tarte fine aux pommes, sorbet aux épices

Ou Pêches en tatin et sorbet, coulis d'abricots

Ou Financier au thé matcha, fraises et crème légère à la bergamote

Ce menu peut être servi sans fromage (34 euros)(à préciser en début de repas)

Boissons non comprises

Viande de bœuf et veau : origine France)

La commande des desserts se fait au début du repas

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 Vittefleur

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**

Suggestions :

- *La terrine de foie gras de canard au Pommeau peut bien sûr s'accompagner d'un verre de Pommeau, mais pour les amateurs de vins moelleux , un Gaillac vendanges tardives 2013 de chez Rottier (14cl 10.50 euros)*
- *Un champagne pour accompagner tout votre repas : Henriot blanc de blanc (75 cl : 66.00 euros)*
- *Beaune du château blanc 1^{er} cru des Côtes de Beaune, sublimera le bar, sauce aux girolles*
- *Château Balestard La Tonnelle 2005: associez- le avec le tournedos Rossini (75cl : 85 euros)*
- *Monthélie, avec toute l'expression du Pinot Noir de Bourgogne, accompagnera avec légèreté votre repas et sera un allié sûr de la minute de gigot au basilic*
- *L'été est l'époque privilégiée pour profiter des vins du Sud : les côtes de Provence, blanc et rosé ; Le rouge peut être aussi un choix judicieux pour tout le repas . Tous ces vins sont vinifiés par la maison Ott.*
- *Faites-vous plaisir avec un Beaune Grèves de chez Bouchard père et fils 2006*
- *Un verre de Muscat sec avec le financier au thé matcha , les fraises et la crème légère à la bergamote*

Normandie

Vin de pays du Calvados

2006	<i>Les Arpents du Soleil bleu (50 cl)</i>	26.00
	<i>Melon de Bourgogne</i>	

CHAMPAGNE

75cl

	<i>Roederer brut premier</i>	65.00
	<i>Philipponnat brut</i>	61.00
	<i>Jacquesson cuvée 740</i>	72.00
1997	<i>Avize grand cru (Jacquesson)</i>	82.00
2008	<i>Roederer brut</i>	98.00
2009	<i>Roederer et Philippe Starck brut nature</i>	120.00
2006	<i>Philipponnat Grand Blanc</i>	82.00
	<i>Kenriot blanc souverain</i>	66.00
	<i>Philipponnat réserve rosé</i>	67.00
	<i>Kenriot brut rosé</i>	69.00
2009	<i>Roederer rosé</i>	82.00
1990	<i>Jacquesson Signature</i>	190.00
1992	<i>Philipponnat Clos des Goisses</i>	145.00

Languedoc Roussillon

75cl

Languedoc

Blanc

2004 *Domaine de l'Engarran cuvée Adelys (vin de Pays d'Oc)* **34.00**

Rouge

2010 *Château de l'Engarran Cuvée Quetton Saint-Georges* **44.00**
aoc côteau du Languedoc St Georges d'Orques

Rosé

2015 *Château de l'Engarran* **22.00**
Aoc côteau du Languedoc St Georges d'Orques

Roussillon

2013 *Collioures (dne de la Casa Blanca)* **36.00**

2016 *Iluminari collioures (dne de la casa Blanca)* **32.00**

SUD OUEST

Gaillac blanc

2013	Domaine Rotier cuvée renaissance	29.00
------	----------------------------------	--------------

Gaillac doux

2013	Domaine Rotier « renaissance » vendanges tardives 50cl	36.00
------	--	--------------

Gaillac rouge

2014	Domaine Rotier cuvée Renaissance	29.00
------	----------------------------------	--------------

BORDEAUX ROUGE

75cl

La région des graves

Pessac Léognan

1996	<i>Château la Mission Haut-Brion</i>	310.00
2011	<i>Château Haut-Plantade</i>	48.00

Le Libournais

75cl

Saint Emilion

2012	Château Magnan La Gaffelière gd cru Clos de la Madeleine	48.00
2005	Château Balestard la Tonnelle grand cru (Cap de Mourlin)	85.00
1995	Château Cap de Mourlin	72.00
1996	Château l'Angelus 1 ^{er} gd cru classé (De Boüard)	293.00

Pomerol

2009	Château Marzy grand enclos de Riffat (SC Romain Maison)	64.00
2008	Château Marzy grand enclos de Riffat (SC Romain Maison)	58.00

Le Médoc

Haut – Médoc

2012	<i>Moulin des moines (JP. Prévotaux)</i>	34.00
2000	<i>Château Maucamps cru bourgeois (Tessandier)</i>	54.00
1999	<i>Château Maucamps cru bourgeois (Tessandier)</i>	49.00
2002	<i>Château d'Arche cru bourgeois</i>	50.00
2003	<i>Château d'Arche cru bourgeois</i>	54.00

Margaux

1992	<i>Château Palmer 3eme cru classé</i>	190.00
1998	<i>Château Palmer 3eme cru classé</i>	355.00
2001	<i>Château Palmer 3eme cru classé</i>	210.00
2002	<i>Château Palmer 3eme cru classé</i>	260.00
1999	<i>Alter Ego de Palmer (château Palmer)</i>	130.00

Moulis

1988	<i>Château Poujeaux cru bourgeois</i>	105.00
1989	<i>Château Poujeaux cru bourgeois</i>	95.00
1990	<i>Château Poujeaux cru bourgeois</i>	95.00
2001	<i>Château Poujeaux cru bourgeois</i>	79.00
2011	<i>Château Mauvesin-Barton</i>	44.00

Saint-Julien

2012 *La rose de Gruaud* **53.00**

Pauillac

2010 *La rose Pauillac* **48.00**
1985 *Château Lafitte Rothschild 1^{er} cru classé* **680.00**
1996 *Château Pichon Longueville Baron 2eme cru classé* **345.00**
1988 *Château Mouton Rothschild 1^{er} cru classé* **550.00**
1995 *Château Latour 1^{er} cru classé* **750.00**

Saint – Estèphe

2011 *Château Mac Carthy (H. Dubosq)* **46.00**
1999 *Château Haut-Beauséjour (La Salle St Etienne)* **74.00**
2005 *Château Haut-Beauséjour (La Salle St Etienne)* **82.00**
2004 *Château Haut-Marbuzet* **96.00**
2006 *Château Haut-Marbuzet* **88.00**
2002 *Château de Pez* **82.00**
2006 *Château de Pez* **78.00**
1985 *Cos d'Estournel 2eme cru (Dne Prats)* **285.00**
1996 *Cos d'Estournel 2eme cru (Dne Prats)* **215.00**
2001 *Cos d'Estournel 2eme cru (Dne Prats)* **240.00**

ALSACE

75cl

2011	<i>Riesling gd cru Schoenenbourg (Dopf)</i>	38.00
2012	<i>Gewurztraminer gd cru Wintzenberg(R. Kientz)</i>	36.00
2003	<i>Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé (Schlumberger)</i>	53.00
2001	<i>Gewurztraminer Grand cru Kitterlé (Schlumberger)</i>	51.00
1997	<i>Pinot Gris cuvée Clarisse (Schlumberger)</i>	115.00
2014	<i>Pinot Gris (R. Kientz)</i>	34.00
2013	<i>Pinot noir élevé en fût (R. Kientz)</i>	35.00

LOIRE BLANC

75cl

1997	<i>Vouvray moelleux (Dne Vigneau-Chevreau)</i>	42.00
1990	<i>Vouvray moelleux (Dne Mabile)</i>	48.00
2014	<i>Saumur Imago (Dne Filliatreau)</i>	27.00
2003	<i>Coteaux du Layon Faye (JC Leblanc)</i>	44.00
2016	<i>Sancerre Les caillotes (P. Golivet)</i>	39.00
2002	<i>Montlouis moelleux Cuvée des loups (Dne de la J. loups)</i>	59.00
1990	<i>Montlouis moelleux Cuvée des loups (Dne de la J. loups)</i>	75.00
1990	<i>Montlouis moelleux (Dne de Gay)</i>	68.00

LOJRE ROUGE

2014	<i>Saint-Nicolas de Bourgueil (G. Vallée)</i>	27.00
2014	<i>Saumur Champigny cuvée Léna (Dne Filliatreau)</i>	28.00
1998	<i>Saumur Champigny vieilles vignes (Dne Filliatreau)</i>	36.00
2014	<i>Chinon « Les Barnabés » (Olga Raffault)</i>	26.00
2011	<i>Chinon « Les Picasses » (Olga Raffault)</i>	31.00

LOJRE ROSE

2015	<i>Chinon (Olga Raffault)</i>	26.00
------	--------------------------------	--------------

BOURGOGNE BLANC

75cl

Chablisien

2016	Chablis (Dne William Fèvre)	36.00
2014	Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume (W.Fèvre)	50.00
2013	Chablis 1 ^{er} cru Mont de Milieu (W.Fèvre)	58.00
2010	Chablis grand cru « Bougros » (W.Fèvre)	108.00
2011	Chablis grand cru Vaudésir (W.Fèvre)	92.00

Côte chalonnaise

2014	Saint-Véran (M. Paquet)	31.00
------	-------------------------	--------------

Côte de Beaune

2013	Beaune du Château 1 ^{er} cru (Dne Bouchard)	53.00
2014	Ladoix Le clou d'Orge (Louis Gadot)	48.00
2014	Meursault 1 ^{er} cru Charmes (Louis Gadot)	105.00
2014	Saint-Rubin 1 ^{er} cru (Dne Bouchard)	54.00
2013	Savigny-Les-Beaune 1 ^{er} cru Les Vergelles (L. Gadot)	61.00
2012	Beaune 1 ^{er} cru Les Grèves (Louis Gadot)	70.00
1998	Beaune Clos Saint Landry (Dne Bouchard)	51.00

BOURGOGNE ROUGE

2014 Bourgogne courants des Jacobins (Louis Gadot) **35.00**

Côtes de Nuits

2011 Côte de Nuits-Villages Le Daurcain (Louis Gadot) **46.00**

2009 Chambolle-Musigny (Louis Gadot) **78.00**

1979 Chambertin « Clos de Bèze »(Faivelay) **164.00**

1983 Chambertin « Clos de Bèze »(Gadot) **140.00**

1978 Mazis Chambertin (Faivelay) **190.00**

2010 Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Porets(Dne Bouchard) **98.00**

Côte de Beaune

2012 Côte de Beaune Villages (Bouchard) **45.00**

2013 Monthélie (Dne Bouchard) **46.00**

2006 Beaune grèves (Domaine Bouchard) **78.00**

2011 Beaune du Château 1^{er} cru (Dne Bouchard) **55.00**

2012 Chassagne-Montrachet 1^{er} cru Morgeot Clos de la Chapelle **80.00**

2011 Pommard Les Pézerolles 1^{er} cru (Dne Bouchard) **94.00**

2010 Pommard (Dne Bouchard) **70.00**

Côte Chalonnaise

2013 Mercurey 1^{er} cru Les Veleys F. Raquillet) **44.00**

Beaujolais

2012 Brouilly Pisse Vieille (J.S. Passot) **23.00**

2012 Morgon Côte de Py (B.Passot) **22.00**

2013 Chiroubles Bel Air (J.P.Passot) **22.00**

2013 Moulin à vent Elegans (J.Loron) **27.00**

VALLEE DU RHONE BLANC

75cl

2014	<i>Vaqueyras (Domaine de la Ligière)</i>	28.00
2013	<i>Saint-Joseph dne du Monteillet (S. Montez)</i>	44.00
2000	<i>Hermitage Le Chevalier de Stérimberg (P. Jaboulet)</i>	98.00
2005	<i>Hermitage « Chante-alouette » (Chapoutier)</i>	88.00

VALLEE DU RHONE ROSE

2014	<i>Tavel (E. Guigal)</i>	28.00
2016	<i>Ventoux Les terrasse (château Pesquié)</i>	22.00
2015	<i>La vigne en rose Collines Rhodaniennes IGP (S. Montez)</i>	24.00

VALLEE DU RHONE ROUGE

75cl

2015	<i>Crozes Hermitage (Guigal)</i>	41.00
2016	<i>Saint Joseph (Dne du Monteillet)</i>	38.00
1997	<i>Côte Rôtie « La Mordorée » (Chapoutier)</i>	230.00
2000	<i>Côte Rôtie « Les grandes Places » (Dne du Monteillet)</i>	185.00
1989	<i>Hermitage « Sizeranne » (Chapoutier)</i>	135.00
1991	<i>Hermitage « Sizeranne » (Chapoutier)</i>	98.00
1997	<i>Hermitage « Sizeranne » (Chapoutier)</i>	145.00
1999	<i>Hermitage « Sizeranne » (Chapoutier)</i>	115.00
1985	<i>Hermitage « La Chapelle » (Gaboulet Piné)</i>	280.00
1986	<i>Hermitage « La Chapelle » (Gaboulet Piné)</i>	195.00
1999	<i>Hermitage « La Chapelle » (Gaboulet Piné)</i>	155.00
1997	<i>Ermitage « Pavillon » (Chapoutier)</i>	320.00

PROVENCE

Côte de Provence

Rosé

2015 *By Ott* **29.00**

Blanc

2016 *Les Domaniers (Ott)* **28.00**

Rouge

2014 *By Ott* **29.00**

Bandol

Rosé

2015 *Château Romassan Cœur de grain (Dne Ott)* **48.00**

Rouge

2010 *Château Romassan (Dne Ott)* **48.00**

LES DEMI- BOUTEILLES

Bordeaux rouge

2011	Château Haut-plantade Pessac-Léognan	24.00
2009	Haut-Marbuzet Saint-Estèphe	49.00
2008	Château Chambert-Marbuzet (H. Duboscq) Saint-Estèphe	28.00
2011	Château Mauvesin-Barton Moulis	25.00
2011	Château Mac-Carthy Saint-Estèphe	24.00
2010	La Rose Pauillac 50cl	34.00

Loire

Blanc

2016	Sancerre les Caillotes (P. Golivet)	21.00
------	--------------------------------------	--------------

rouge

2014	Saumur Champigny cuvée Léna (Dne Filliatreau)	15.50
2015	Chinon Les barnabés (Olga Raffault)	14.00

Alsace

2015	Pinot gris (R Kientz)	17.00
2015	Riesling (R Kientz)	15.00
2015	Pinot noir (R Kientz)	16.00

Bourgogne

Blanc

2015	Saint-Véran « Les Valanges » (M. Paquet)	17.00
2013	Beaune du Château 1 ^{er} cru (Dne Bouchard)	34.00
2013	Mercurey 1 ^{er} cru Les Veleys (F. Raquillet)	29.00
2011	Chassagne Montrachet 1 ^{er} cru Morgeot Clos de la chappelle	46.00

Rouge

2013	Mercurey 1 ^{er} cru Les Oasées (F. Raquillet)	26.00
2011	Beaune du château 1 ^{er} cru (Dne Bouchard)	34.00
2011	Monthélie (Dne Bouchard)	26.00
2011	Chambolle-Musigny (Dne Bouchard)	36.00
2010	Beaune Clos de la Mousse (Dne Bouchard)	45.00

Vallée du Rhône

Blanc

2015	Saint-Joseph (S. Montez) 50 cl	32.00
2015	Condrieu « Les grandes Chaillées » (S. Montez)	38.00

Rouge

2013	Crozes-Hermitage (Guigal)	22.00
2012	Crozes-Hermitage (Guigal)	24.00
2013	Côte rôtie Fortis (S. Montez)	45.00

Sud Ouest

Gaillac

Blanc doux

2013	Domaine Rotier cuvée Renaissance 50cl	36.00
------	---------------------------------------	--------------

Provence

Côte de Provence

Rosé

2015	By Ott 50 cl	22.00
------	--------------	--------------

Champagne

	Roederer brut premier	33.00
--	-----------------------	--------------

	De Venoge brut cordon bleu	28.00
--	----------------------------	--------------

	Philipponnat brut rosé	34.00
--	------------------------	--------------

Vin au verre

Blanc sec

2015	Saint Véran (M. Paquet)	5.00
2015	Côte de Provence by Ott	6.00
2015	Le petit Diognier (Dne de Monteillet)	8.50
2014	Muscat sec IGP Dauchuse (Dne La Ligière)	4.00

Rouge

2015	Les terrasses Ventoux (château Pesquié)	6.50
2002	Château d'Arche (Haut-Médoc)	11.00
2015	Chinon « les Barnabés » (Olga Raffault)	6.50

Rosé

2015	Domaine de Guillaman Igp côte de Gascogne (D. Ferret)	5.50
------	---	-------------

Blanc moelleux

2013	Saillac Renaissance vendanges tardives(Domaine Rotier)	10.50
2012	Pinot gris vendanges tardives (Kientz)	13.00

Bières

	Blonde Goudale 33cl	6.00
	Blonde Chouffe 25cl	5.00
	Brunne Chimay 25 cl	6.00
	Koogarden blanche 25cl	4.00
	Martin's pale ale 33cl	7.00

DIVERS

<i>Café</i>	3.90
<i>Infusion thé</i>	4.60
<i>Cidre traditionnel 75 cl</i>	13.50
<i>Perrier</i>	5.80
<i>San Pellegrino 100 cl</i>	4.70
<i>Badoit 100 cl</i>	4.70
<i>Badoit 50 cl</i>	3.80
<i>Evian Eau de source 100 cl</i>	4.60
<i>Evian 50cl</i>	3.90
<i>Chateldon 75 cl</i>	5.80
<i>Jus de fruits (20 cl) orange, pamplemousse, raisin, pomme Ananas, abricot</i>	3.90

