



Menu des Hautes Falaises

58.00 euros

Terrine de foie gras de canard au Pommeau

Ou Gaufre de pomme de terre, saumon fumé à l'auberge, crème à la nordique

Ou 6 huîtres



La pêche interprétée selon Henri Marciniak

Ou Rave de langoustines, jus de carapaces émulsionné

Sorbet pomme et calvados



Tête de veau sauce gribiche

Ou Pièce de rumsteck marchand de vin

Ou Joints de porc braisés au cidre

Plateau de fromages affinés

Ou Salade de saison

Moelleux au chocolat noir, cœur de caramel au beurre salé



Ou riz au lait, poire pochée au vin d'épices

Ou Timbale craquante au romarin, figes rôties au miel, glace nougat

Ou cheese-cake passion et agrumes

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

47.00 euros

*La coquilles Saint-Jacques dans tous ses états
Ou Rave de langoustines, jus de carapaces émulsionné
Ou Huitres gratinées à la crème de camembert*

*Pièce de rumsteck marchand de vin
Ou Magret de canard , crème parmentière, à la fève Tonka*



Ou La pêche interprétée par Henri Marciniak

*Plateau de fromages affinés
Ou Salade de saison*

Moelleux au chocolat noir, cœur de caramel au beurre salé



Ou riz au lait, poire pochée au vin d'épices

*Ou Timbale craquante au romarin, figues rôties au miel, glace nougat
Ou cheese-cake passion et agrumes*

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

38.00 euros

Terrine de foie gras de canard au Pommeau

Ou gaufre de pomme de terre, saumon fumé à l'auberge, crème à la nordique

Ou Crème de potimarron, financiers aux noisettes

Jones de porc braisées au cidre

Ou La pêche interprétée par Henri Marciniak

Ou Tête de veau sauce gribiche

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

Moelleux au chocolat noir, cœur de caramel au beurre salé



Ou riz au lait, poire pochée au vin d'épices

Ou Timbale craquante au romarin, figues rôties au miel, glace nougat

Ou cheese-cake passion et agrumes

Ce menu peut être servi sans fromage (33 euros)

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>12 Huîtres</i>	<i>24.60 euros</i>
<i>6 Huîtres gratinées à la crème de camembert</i>	<i>16.50 euros</i>
<i>Crème de potimarron, financiers aux noisettes</i>	<i>13.50 euros</i>
<i>Rave de langoustines, jus de carapaces émulsionné</i>	<i>16.00 euros</i>
<i>La coquille Saint-Jacques dans tous ses états</i>	<i>18.00 euros</i>

Poissons selon arrivage :

<i>Turbot poché ou grillé, sauce hollandaise ou beurre fondu</i>	<i>36.00 euros</i>
<i>Escalope de turbot au cidre</i>	<i>37.00 euros</i>
<i>Escalope de turbot à la normande</i>	<i>36.00 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 saumon fumé

Rumsteck pommes Amandines ou poisson à la crème
Riz au lait

<i>Tournedos grillé, sauce béarnaise</i>	<i>24.60 euros</i>
<i>Tournedos Rossini</i>	<i>34.00 euros</i>
<i>Filet au poivre</i>	<i>24.60 euros</i>
<i>Filet aux cèpes</i>	<i>26.60 euros</i>
<i>Escalope de veau aux morilles</i>	<i>24.50 euros</i>
<i>Ris de veau aux morilles</i>	<i>32.00 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>Moelleux au chocolat noir, cœur de caramel au beurre salé</i>	<i>9.00 euros</i>
<i>Cheese cake passion et agrumes</i>	<i>9.00 euros</i>
<i>Timbale craquante au romarin, figues rôties au miel, glace nougat</i>	<i>9.00 euros</i>
<i>Riz au lait, poires pochées au vin d'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

Ferme du manège Hattenville

Ferme Burel St Pierre en Port

Ecopromer Fécamp

Ybert Rouen

Sarl Goubert Pourville sur mer

Sarl Lande Fécamp

La volaillère des Clos Onainville

Masse Rungis

Deroche Honquemare

Goodepices

Métra Sotteville sur Rouen

Patisfrance Rungis

Minoterie de Vittefleux

fruits , légumes

fromages

fromages

Yaourt

Beurre

poissons et crustacés

poissons et crustacés

huîtres

viande

volailles et œufs

foie gras

produits laitiers

épices , aromates et huiles

épicerie

produits de pâtisserie

farine

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.



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

Suggestions :

- Pour accompagner votre foie gras, un Pinot gris vendanges tardives 2009 de chez Kientz (14cl 13 euros)
- Un champagne pour accompagner tout votre repas : Henriot blanc de blanc (75 cl : 66.00 euros)
- Saint Véran de chez Michel Paquet avec les gaufres de pommes de terre et saumon fumé à l'auberge et la dorade en croûte d'herbes
- Escalope de bar, sauce aux girolles, écrasée de pomme de terre au beurre salé : à déguster avec un Ladoix de chez Louis Jadot
- Château Balestard La Tonnelle 2005: associez- le avec le tournedos Rossini (75cl : 85 euros)
- Morgon côte du Py sera l' allié du rumsteck au beurre marchand de vin
- Faites-vous plaisir avec un Beaune Grèves de chez Bouchard père et fils 2006
- Un verre de Muscat sec avec le cheese-cake fruits de la passion agrumes

Normandie

Vin de pays du Calvados

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

CHAMPAGNE

75cl

Roederer brut premier **65.00**

Philipponnat brut **61.00**

1997 *Avize grand cru (Jacquesson)* **82.00**

2008 *Roederer brut* **98.00**

2006 *Philipponnat Grand Blanc* **82.00**

Kenriot blanc souverain **66.00**

Philipponnat réserve rosé **67.00**

Kenriot brut rosé **69.00**

1990 *Jacquesson Signature* **190.00**

1992 *Philipponnat Clos des Goisses* **145.00**

Languedoc Roussillon

75cl

Languedoc

Blanc

2004	Domaine de l'Engarran cuvée Adelys (vin de Pays d'Oc)	34.00
2005	Domaine de l'Engarran cuvée Adelys (vin de pays d'Oc)	36.00

Rouge

2010	Château de l'Engarran Cuvée Quelton Saint-Georges aoc côteau du Languedoc St Georges d'Orques	44.00
2014	Château de l'Engarran Sainte-Cécile (Aoc Languedoc)	22.00

Rosé

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

Roussillon

2013	Collioures domaine de la Casa Blanca	29.00
------	--------------------------------------	--------------

SUD OUEST

Gaillac blanc

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

Gaillac doux

2014	Domaine Rotier « les Gravelles »	26.00
------	----------------------------------	--------------

BORDEAUX BLANCS

Côtes de Blaye

2013	Château Haut-Grélot (J. Bonneau)	30.00
------	-----------------------------------	--------------

BORDEAUX ROUGE

75cl

Côtes de Blaye

2013	Château Haut-Grelot côteau du Méthéz (J. Bonneau)	30.00
------	---	--------------

La région des graves

Pessac Léognan

1996	Château la Mission Haut-Brion	310.00
2011	Château Haut-Plantade	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'Angélus 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 (G.P. Prévotaux)</i>	34.00
2000	<i>Château Maucamps cru bourgeois (Tessandier)</i>	54.00
1999	<i>Château Maucamps cru bourgeois (Tessandier)</i>	49.00
2001	<i>Château d'Arche cru bourgeois</i>	50.00
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 Malesin-Barton</i>	44.00

Saint-Julien

2012 *Larose 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**
2008 *Réserve de la Comtesse de La Lande (Pichon Longueville)* **97.00**

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

2003	<i>Vouvray moelleux Clos Baglin (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
2015	<i>Sancerre Les caillotes (P. Golivet)</i>	39.00
2015	<i>Pouilly fumé Les Terres blanches (P. Golivet)</i>	42.00
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

LOJRE ROSE

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

BOURGOGNE BLANC

75cl

Chablisien

2015	Chablis Domaine William Fèvre	34.00
2012	Chablis 1 ^{er} cru Montmains (W.Fèvre)	48.00
2010	Chablis grand cru « Bougros » (W.Fèvre)	108.00
2011	Chablis grand cru Vaudésir (W.Fèvre)	92.00

Maconnaïis

2015	Macon-Vichizy (Talmard)	28.00
------	-------------------------	--------------

Côte chalonnaise

2014	Saint-Véran (M. Paquet)	31.00
2014	Sivry (L. Gadot)	39.00

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	Saint-Aubin 1 ^{er} cru (Dne Bouchard)	54.00
2014	Meursault les Clous (Dne Bouchard)	61.00
1998	Beaune Clos Saint Landry (Dne Bouchard)	51.00
2013	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru Morgeot	
	Monopole Clos de la Chapelle (Dne de Magenta)	110.00

BOURGOGNE ROUGE

2013 Bourgogne Couvent des Jacobins (Louis Gadot) **35.00**

Côtes de Nuits

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

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

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

1978 Mazis Chambertin (Fairclay) **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) **67.00**

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 Odeys F. Raquillet) **44.00**

Beaujolais

2011 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
------	--------------------------	--------------

VALLEE DU RHONE ROUGE

75cl

2015	<i>Crozes Hermitage (Guigal)</i>	41.00
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

2012 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

2009	Château Haut-plantade Pessac-Léognan	24.00
2006	Haut-Marbuzet Saint-Estèphe	38.00
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

2014	Sancerre les Caillotes (P. Gohivet)	21.00
------	--------------------------------------	--------------

rouge

2013	Saumur Champigny cuvée Léna (Dne Filliatreau)	15.50
2013	Chinon Les barnabés (Olga Raffault)	14.00
2014	Saint Nicolas de Bourgueil (G. Vallée)	14.00

Alsace

2012	Riesling (R Kientz)	16.00
2015	Gewurztraminer (R Kientz)	16.00

Bourgogne

Blanc

2012	Saint-Véran « Les Valanges » (M. Paquet)	17.00
2014	Meursault les couds (Dne Bouchard)	36.00
2014	Chablis (W. Fèvre)	21.00
2011	Beaune Grèves 1 ^{er} cru Le Clos Blanc (Louis Gadot)	31.00
2013	Mercurey 1 ^{er} cru Les Veleys (F. Raquillet)	29.00

rouge

2013	Hautes-Côtes de Beaune (Dne Bouchard)	17.50
2013	Bourgogne Couvent des Jacobins (Louis Gadot)	18.00
2013	Mercurey 1 ^{er} cru Les Vasées (F. Raquillet)	26.00
2008	Volnay 1 ^{er} cru Caillerets (Dne Bouchard)	40.00
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

2013	Saint-Joseph (S. Montez) 50 cl	32.00
2013	Saint-Joseph (S. Montez)	27.00

Rouge

2012	Crozes-Hermitage (Guigal)	22.00
2010	Crozes-Hermitage (Guigal)	26.00
2011	Saint Joseph « Cuvée du Papy » (Dne du Monteillet) 50 cl	33.00
2013	Côte rôtie Fortis (S. Montez)	45.00

Sud Ouest

Gaillac

Blanc doux

2010	Domaine Rotier cuvée Renaissance 50cl	32.00
------	---------------------------------------	--------------

Provence

Bandol rosé

2010	Château Romassan (Domaine Ott)	24.00
------	--------------------------------	--------------

Champagne

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

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

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

Vin au verre

Blanc sec

2014	Chinon champs Chenin (O.Raffault)	8.00
2014	Saint-Véran (M.Paquet)	5.50
2013	Le petit-Dioignier S.Montez (IGP collines Rhodaniennes)	9.50
2013	Muscat sec IGP Dauphiné (Dne La Ligière)	4.00

Rouge

2013	Gallus, cuvée G. (costière de Nîmes)	6.50
2003	Château d'Arche (Haut-Médoc)	11.00
2013	Bourgogne Hautes-côte de Beaune	7.00

Rosé

2015	Château de l'Enquarran Aoc Côteau du Languedoc St Georges d'Orques	5.50
------	---	-------------

Blanc moelleux

2014	Saillac les Gravels (Domaine Rotier)	7.00
2002	Vouvray château Saillard (Vigneau-Chedreau)	6.50
2012	Pinot gris vendanges tardives (Kientz)	13.00

Bières

	Blonde Goudale 33cl	6.00
	Brunne Chimay 25 cl	6.00
	Koogarden blanche 25cl	4.00

Martin's pale ale 33cl **7.00**

DIVERS

Café **3.90**

Infusion thé **4.60**

Cidre traditionnel 75 cl **13.50**

Perrier **5.80**

San Pellegrino 100 cl **4.70**

Badoit 100 cl **4.70**

Badoit 50 cl **3.80**

Evian Eau de source 100 cl **4.60**

Evian 50cl **3.90**

Chateldon 75 cl **5.80**

Jus de fruits (20 cl) orange, pamplemousse, raisin, pomme **3.90**

Ananas, abricot