



POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF !

Le Saucisson

Saucisson sec de porc, fait maison

Entier et à découper par vos soins

8

SUR LE POUCE

Vite fait, bien fait & avec le sourire !

La Tartine (*uniquement le midi*)

Alsacienne - Choux, saucisse de Morteau, Munster et crème de moutarde à l'ancienne

14

Les pâtes (*uniquement le midi*)

Lasagne bolognaise maison

15

Le Burger (*uniquement le midi*)

Normand - Steak de volaille, pommes et crème de camembert

16

Chef de cuisine : Laurent Mouillon

*Nos plats étant susceptibles de contenir des allergènes,
n'hésitez pas à informer notre équipe de restrictions alimentaires.
Prix nets TTC - Origine des viandes affichées à l'entrée du restaurant.*

LES ENTRÉES

Le Rouget	13
<i>Croustillant de rouget aux petits légumes, crème de choux fleur</i>	
La Poire	12
<i>Poire lardée farcie au bleu et noix</i>	
La Truite	14
<i>Cromesquis aux amandes de truite d'Acquigny, vierge de légumes</i>	
La Saint-Jacques	18
<i>Saint-Jacques snackées, chutney d'ananas et beurre passion</i>	
La Religieuse	17
<i>Figues séchées farcies au foie gras et crème de pain d'épices</i>	

LES PLATS

Le Veau	17
<i>Blanquette de veau à l'ancienne</i>	
La Cassolette	17
<i>Trio de poisson selon arrivage</i>	
<i>Fondue de poireaux</i>	
Le Bœuf	20
<i>Entrecôte, sauce au poivre</i>	
Le Canard	22
<i>Magret de canard, panais rôtis et sauce aux vins fins</i>	
L'Océan	23
<i>Filet de bar, sauce cardinal</i>	

L'INCONTOURNABLE

Les Ravioles

Ravioles à la ricotta, dës de homard et crème de Sauternes

Petite 17

Grande 26

LES FROMAGES

Le Trio	7
<i>Camembert, Bleu, Emmental</i>	
<i>Servi avec une salade fraîcheur</i>	
L'Aumônière	8
<i>Chèvre, noix, raisins secs et miel</i>	
<i>Servi avec une salade fraîcheur</i>	

LES DESSERTS

La Noix	9
<i>Pécan pie, chantilly à l'érable</i>	
Le Potimarron	9
<i>Potimarron rôti aux épices, crème de châtaigne et granola</i>	
Le Riz	8
<i>Riz au lait à la vanille, sauce caramel</i>	
Le Gourmand	9
<i>Café ou thé & 5 mignardises</i>	
La Banane	8
<i>Banana Split</i>	
La Salade	8
<i>Salade de kaki et kiwi, sirop vanille de Madagascar</i>	

Le Menu
"Jacques"

49

Mise en bouche

La Saint-Jacques
*Saint-Jacques snackées, chutney d'ananas
et beurre passion*

ou

La Religieuse
*Figues séchées farcie au foie gras
et crème de pain d'épices*

Le Canard
Magret de canard, panais rôtis et sauce au vin fin

ou

L'Océan
Filet de bar, sauce cardinal

Le Trio
Camembert, Bleu, Emmental

ou

L'Aumônière
Chèvre, noix, raisins secs et miel

Dessert au choix à la carte

Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 27

Plat + Dessert 23

Entrée + Plat + Dessert 35

Le Rouget

*Croustillant de rouget aux petits légumes,
crème de choux fleur*

ou

La Poire

Poire lardée farcie au bleu et noix

ou

La Truite

*Cromesquis aux amandes de truite d'Acquigny,
vierge de légumes*

Le Veau

Blanquette de veau à l'ancienne

ou

La Cassolette

*Trio de poisson selon arrivage
Fondue de poireaux*

ou

Le Bœuf +2

Entrecôte, sauce au poivre

La Banane

Banana Split

ou

Le Riz

Riz au lait à la vanille, sauce caramel

ou

La Salade

Salade de kaki et kiwi, sirop vanille de Madagascar

