

NOTRE PHILOSOPHIE

Soucieux de valoriser les produits et le savoir-faire de notre terroir, nous vous proposons une carte authentique et gourmande, élaborée selon les arrivages et les récoltes de nos partenaires locaux : Madame Bias, Alex Rouillec, la Ferme de la Houssaye, Jean-Paul Guernier, Alexandre Bourdas, la Ferme de Guénouville, la Ferme Marine de la Baie des Veys.

Concerned to value the products and the know-how of our terroir we offer an authentic and gourmet menu, elaborated according to the arrivals and the harvests of our local partners : Madame Bias, Alex Rouillec, la Ferme de la Houssaye, Jean-Paul Guernier, Alexandre Bourdas, les Chèvres de Noémie, la Ferme de Guénouville, la Ferme Marine de la Baie des Veys.

LES ENTREES

HUÎTRES N°2 D'UTAH BEACH DE MONSIEUR JEAN-PAUL | PAR 3 9 €
Élevage 42 mois | PAR 6 18 €
PAR 9 26 €
PAR 18 49 €

SAUMON FUMÉ D'ISIGNY 18 €

Ferme Marine de la Baie des Veys

PÂTÉ FAÇON "GRAND-MÈRE" 14 €

Fanny Combretz | Ferme de Guénouville

LES PLATS

ENTRECÔTE NORMANDE | ≈300 GR 42 €
Légumes de saison de la Famille Bias

COTE DE PORC | ≈450 GR 35 €
Légumes de saison de la Famille Bias

POISSON SAUVAGE DE NOS COTES TARIF SELON ARIVAGE
Baie de Seine | Légumes de saison de la Famille Bias

SAUMON D'ISIGNY 35 €
Ferme Marine de la Baie des Veys | Légumes de saison de la Famille Bias

LES FROMAGES FERMIERS

FROMAGES NORMANDS 14 €
Ferme de Germare | Alex Rouillec

LES DESSERTS

TARTE AU CITRON MERINGUEE 14 €

TARTE AUX FRAISES 14 €