



Menu thème Guinguette

Prix : 28,50€

Entrée au choix

Ficelle de nos côtes (entrée chaude)

OU

Pressé de bœuf à l'orange, coriandre et sa carotte au cumin

OU

Tartare de moule, pomme verte et croustille

OU

Tomate mozzarella, caviar d'aubergine et panna cotta au fenouil

Plat au choix

Bun normand et ses pommes amandine : bun céréales, haché de canard, pomme fruit rôtie, crème de camembert au lait cru

OU

Black bun, wok de légumes et figue fraîche : bun à l'encre de seiche, haché de cabillaud à la coriandre, tapenade de courgette, crème de mozzarella au citron

OU

Croustillant de bœuf bourguignon, pomme paillason et courgette à la provençale

OU

Gigotin de poulet forestier, riz crémeux au parmesan et fondue de courgette

Fromage au choix

Trio normands : Camembert au lait cru, Neufchâtel Cœur de Lin, tomme de Bray

OU

Feuilleté de cœur de Coupigny et pommes caramélisées (servi chaud)

OU

Le Comptoir d'Ernest

Crottin de Chavignol sur son toast au miel et thym

ET

Tous nos fromages sont accompagnés de mesclun et d'une vinaigrette au vinaigre de cidre

Dessert

Pièce montée 3 choux et nougatine par personne

Café

Petit pain aux céréales individuel et baguette tradition inclus