



CARTE D'ÉTÉ

A découvrir et savourer au bar



PLANCHES

PLANCHE DE LA MER - saumon, hareng, fromage blanc aux herbes du jardin et œufs de truite 18€

PLANCHE DE LA TERRE - assortiment de charcuteries, condiments et sauce fromage blanc à la moutarde 18€

PLANCHE DE FROMAGES DE NORMANDIE - jeunes pousses et confiture 18€

POTAGER

GASPACHO DE TOMATE - dés de légumes, jambon serrano, coriandre et stracciatella 15€

AUBERGINE MARINÉE - cabecero de porc et sésame torréfié 16€

POKE BOWLS

Boulgour accompagné de légumes de saison et herbes aromatiques du jardin

SAUMON - sauce à la crème d'artichaut 19€

POULET PANÉ - pickles 19€

DESSERTS

PLANCHE DE GOURMANDISES SUCRÉES A PARTAGER 18€
selon l'inspiration de notre Cheffe pâtissière

RIZ AU LAIT 10€

MOELLEUX AU CHOCOLAT 10€



SUMMER MENU



To discover and enjoy at the bar

PLATES TO SHARE

- FROM THE SEA** - salad, cream cheese and garden herbs 18€
- FROM THE EARTH** - condiments and mustard cheese sauce 18€
- CHEESE SELECTION FROM NORMANDY** - young salad shoots and jam 18€

POTAGER

- TOMATO GASPACHO** - diced vegetables, Serrano ham, coriander and stracciatella 15€
- MARINATED EGGPLANT** - pork head and roasted sesame 16€

POKEBOWL SALADS

Boulgour with seasonal vegetables and aromatic garden herbs

- SALMON** - artichoke cream sauce 19€
- BREADED CHICKEN** - pickles 19€

DESSERTS

- PLATES OF SWEET TREATS TO SHARE** - according to the inspiration of our Pastry Chef 18€
- MILK RICE** 10€
- CHOCOLATE CAKE** 10€