

Les Tapas

18h00 à 19h30

Houmous au basilic et crostini - 6€

Rillettes de saumon aux aromates et crostini - 7€

Velouté de légumes de saison - 7€

Planche de charcuterie de Sylvain Desmousseaux à partager - 18€

Os à moelle au four et fleur de sel - 9€

Salade de betteraves, chèvre frais et nougatine - 9€

Fritots de daurade et sauce au yaourt fermier - 10€

6 Huitres de Gouville-sur-Mer et condiments - 12€

Terrine de Foie gras au Pommeau d'Apréval et pain d'épices - 14€

Burger de bœuf, Pont l'Evêque, roquette, et sauce moutarde - 14€

Frites de patate douce et mayo wasabi - 6€

Mélange de mesclun - 4€

.....

Fromages affinés, mesclun et condiments - 13€

Café gourmand, mignardises du moment - 12€

Pavlova aux pommes, châtaignes et crème vanille - 10€

Brownie au chocolat et cacahuètes - 10€

Les Tapas

18h00 à 19h30

Houmos with basil and crostini - 6€

Salmon rillettes with fresh herbs and crostini - 7€

Seasonal vegetables soup - 7€

Cured meats board to share and pickles vegetables - 18€

Roasted bone marrow and rock sea salt - 9€

Beetroot and fresh goat cheese salad - 9€

Sea bream fritters and yogurt sauce - 12€

6 oyster from Gouville and condiments - 12€

Foie gras pate with Pommeau d'Apréval and ginger bread - 14€

Beef burger with Pont l'Évêque, rocket salad and mustard - 13€

Sweet potatoe fries and wasabi mayonnaise - 6€

Mixed leaf salad - 4€

.....

Fine selection of cheeses, mixed leaf salad - 13€

Coffee of your choice with a selection of sweets - 12€

Apple pavlova, chestnuts and vanilla cream - 10€

Chocolate brownie and peanuts - 10€