

Pour l'apéro :	
Planche d'os à moelle gratiné en persillade, toast de pain de campagne	15

ENTRÉES

Terrine de campagne maison	10
<i>Chutney d'oignons au vinaigre de cidre, légumes pickles</i>	
Pied de cochon croustillant	10
<i>Pied et cochon effilochés en croquette, sauce gribiche</i>	
Soupe à l'oignon gratinée	8
<i>Pain de campagne et vieille mimolette d'Isigny</i>	
Oeufs mimosa	8
<i>Herbes aromatiques, moutarde à l'ancienne et vinaigre de pomme</i>	

PLATS

Poulet fermier jaune Label Rouge de Normandie à la broche (quart/demi)	15/20
<i>Jus de rôti et pommes de terre grenaille en persillade</i>	
Andouillette ficelle de chez « bobosse » à la rôti-soire	18
<i>Crème de moutarde, fricassée de pleurotte et pommes grenailles</i>	
Choux farcis (Médaille d'argent nationale 2023)	25
<i>Farce fine au lapin, compotée de pomme au foie gras, lard fumé</i>	
Joue de boeuf confite	22
<i>A la bourguignonne, lard de colonnata et purée de pommes de terre</i>	
Saumon en croûte	19
<i>Feuilletage pur beurre, coulis de butternut et coquillages</i>	
Carré de cochon à la broche	22
<i>Duxelles de trompette de la mort à l'échalotte, grenailles au jus</i>	
Suggestion du moment à l'ardoise (soir uniquement)	X
Suggestion végétarienne	15
<i>Proposition autour des légumes en Biodynamie d'« Hervé Thinus » (14)</i>	

DESSERTS

Assiette de fromages au lait cru de notre région	9
<i>Mesclun au vinaigre de cidre</i>	
Crêpe Suzette	10
<i>Beurre d'orange et flambé au Grand Marnier</i>	
Tarte choco-noisette	9
<i>Pâte sablée, ganache chocolat 70%, praliné et croustillant noisette</i>	
Riz au lait crémeux	8
<i>Vanille bourbon et caramel au beurre salé</i>	
Tarte tatin	
<i>Pommes confites au caramel, crème crue et nougatine craquante</i>	

*	
Trou normand	5
Garniture supplémentaire	4