

A LA CARTE

Les entrées

<i>La soupe de poisson maison et sa rouille</i>	7.90 €
<i>Le pressé de confit de canard et foie gras, chutney à la mangue</i>	10.95 €
<i>le foie gras de canard mi-cuit du chef au baume de Venise</i>	17.20 €
<i>Le marbré de chèvre et jambon fumé du pays à la vinaigrette d'herbe</i>	8.45 €
<i>La poêlée de queues de langoustine à la bisque sur tortellini à la ricotta</i>	17.20 €
<i>La brochette de Saint-Jacques Granvillaise à la cacahuète</i>	10.95 €
<i>Salade verte et tomates à la vinaigrette d'herbe</i>	4.70 €

Les poissons

<i>La marmite de poissons fins, beurre blanc safrané et badiane</i>	19.20 €
<i>Le pavé de dos de Cabillaud à l'oseille</i>	15.80 €
<i>Choucroute de la mer aux trois poissons, beurre blanc aux algues</i>	18.20 €
<i>La belle sole, cuisinée meunière (environ 300 g)</i>	25.90 €
<i>La cocote de poisson du jour à la crème d'étrilles de nos côtes</i>	17.80 €
<i>La gratinée de Saint-Jacques granvillaise et sa crème à l'ortie</i>	15.80 €

Les viandes

<i>La poule fermière cuite 8 h au bouillon, crème épaisse Normande</i>	15.40 €
<i>Le médaillon de veau aux échalotes confites et jus brun de volaille</i>	20.10 €
<i>La côte de bœuf (env.480 gr) cuite sur la fonte, sauce au livarot</i>	25.90 €
<i>La pièce de bœuf, sauce marchand de vin</i>	17.00 €
<i>Le poulet fermier rôti, frites maison</i>	12.70 €
<i>Assiette de frites maison</i>	3.90 €