

Entrées

(V) Le meilleur du jardin de notre maraicher dans une salade 12€ <i>The best of the garden of our market garden in a salad</i>	Foie gras de canard de Normandie, 19€ <i>Tuille et marmelade au café, gâche au blé noir toastée</i> <i>Normandy Duck Foie gras,</i> <i>Coffee marmelade and buckweat flour bead toasted</i>
Panais cuit en papillote puis rôti, 16€ <i>Condiment pomme-échalote et œufs de truite</i> <i>Parsnip roasted,</i> <i>Appel – Shallots condiment and egg trout</i>	Noix de Coquilles Saint Jacques de Normandie, 19€ <i>Avocat / Yuzu, tuille aux graines de chia</i> <i>Thin slice of Normandy Scallops,</i> <i>Avocado / Yuzu, chia seeds tuille</i>
Filet de maquereau mariné, 16€ <i>Cappuccino fumé d'oignon cuit dans sa peau</i> <i>Maquereau filet marinated, Smoked onion cappuccino</i>	

Fruits de Mer

Calvadosienne numéro 3,	Les 6	12€
<i>Huitres creuses spéciales de Normandie</i>	Les 9	18€
<i>Oysters n°3</i>	Les 12	24€

(V) - Plat végétarien - *Vegan*
(G) - Plat sans gluten - *Gluten free*

Autres allergies et régimes spéciaux, n'hésitez pas à nous consulter
For other allergy or special diet, do not hesitate to ask us



Toutes nos viandes sont nées, élevées, et abattues en France (Normandie)

Poissons

Dos de Dorade Sébaste rôti, 22€
Blé vert, moutarde, julienne craquante de radis
Redfish roasted,
Freekeh, mustard and radish

Noix de Coquilles Saint Jacques de Normandie, 25€
Poireaux brûlés, condiment huîtres et curry
Normandy Scallops,
Leek, oysters and curry condiment

(V) - Plat végétarien - *Vegan*
(G) - Plat sans gluten - *Gluten free*

Viandes

Filet de volaille fermière, 22€
Raviole ouverte de blé noir, bouillon de petits légumes
Farmer chicken fillet,
Buckwheat raviole, vegetables broth

Médailon de veau Normand pris dans le filet, 25€
En croute de noisettes, topinanbour et poire pochée
Normandy veal fillet,
In nuts crust, Jerusalem artichoke and poached pear

Tournedos de Bœuf de Basse-Normandie, 32€
Pommes frites et sauce au poivre malabar,
Normandy Beef fillet
French fries and Malabar Pepper sauce

Autres allergies et régimes spéciaux, n'hésitez pas à nous consulter
For other allergy or special diet, do not hesitate to ask us



Tous les plats sont faits-maison, élaborés sur place à partir de produits bruts de qualité par une équipe de professionnels.

Toutes nos viandes sont nées, élevées, et abattues en France (Normandie)

Desserts

*Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas, merci.
We invite you to choose your dessert in the beginning of meal, thank you.*

Munster de mon pays, Mr Husson à Orbey <i>Condiment au Safran de Normandie</i>	9€	Dôme fondant chocolat-pailletine, <i>Crème glacée au miel Chocolate dome, and honney ice cream</i>	11€
Pont l'évêque fermier, Mme Martin à Bourgeauville <i>Marmelade d'échalottes</i>	9€	Orange brûlée/fumée, <i>Clémentines pochées Smocked/burned orange, clementine roasted</i>	11€
Vacherin au potimarron, <i>Orange et crème légère à la vanille Pumpkin vacherin, Orange and light vanilla cream</i>	11€	(G) Crèmes glacées et sorbets maison <i>En fonction de la saison Home-made ice-cream</i>	8€
Profiterole, <i>Glace au sésame, abricot sec, et sauce chocolat Profireole, Sesame ice cream, dried apricot and chocolate sauce</i>	11€	Café gourmand <i>Votre café ou décaféiné accompagné de trois gourmandises Gourmet Coffee</i>	11€

Retour du Marché

Plat / Dessert

16€

Menu élaboré chaque jour selon les opportunités du marché, servi uniquement au déjeuner du mardi au vendredi (hors jours fériés).

(V) - Plat végétarien - *Vegan*
(G) - Plat sans gluten - *Gluten free*

Autres allergies et régimes spéciaux, n'hésitez pas à nous consulter
For other allergy or spécial diet, do not hesitate to ask us



Toutes nos viandes sont nées, élevées, et abattues en France (Normandie)

Petits Gourmets

11€ (Menu servi aux enfants jusqu'à 10 ans)

Amuse-bouche

◆
Filet de Dorade Sébaste
Ou / Or
Filet de volaille fermière
Garniture du moment

◆ Fromage frais

Farmer cottage cheese

Ou

Crèmes glacées et sorbets maison, en fonction de la saison
Home-made ice cream

L'Angle

33€

Amuse-bouche

◆
Panais cuit en papillote puis rôti,
Condiment pomme-échalote et œufs de truite
Parsnip roasted,
Appel – Schallots condiment and egg trout

Ou / Or

Filet de maquereau mariné,
Cappuccino fumé d'oignon cuit dans sa peau
Maquereau filet marinated
Smocked onion cream

◆
Dos de Dorade Sébaste rôti,
Blé vert, moutarde, julienne craquante de radis
Redfish roasted,
Freekeh, mustarde and radish

Ou/Ou

Filet de volaille fermière,

Raviole ouverte de blé noir, bouillon de petits légumes
Farmer chicken fillet,
Buckwheat raviole, vegetables broth

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas, merci.
We invite you to choose your dessert in the beginning of meal, thank you.

Munster de mon pays, Mr Husson à Orbey

Condiment au Safran de Normandie
Munster from my country, Normandy safran condiment

Ou / Or

Vacherin au potimarron,
Orange et crème légère à la vanille
Pumpkin vacherin,
Orange and light vanilla cream

Ou / Or

Orange brulée/fumée,
Clémentines rôties
Smocked/burned orange, clementine roasted



Tous les plats sont faits-maison, élaborés sur place à partir de produits bruts de qualité par une équipe de professionnels.

Toutes nos viandes sont nées, élevées, et abattues en France (Normandie)

Gourmet

44€

Amuse-bouche



Noix de Coquilles Saint Jacques de Normandie,

Avocat / Yuzu, tuille aux graines de chia

Thin slice of Normandy Scallops,

Avocado / Yuzu, chia seeds tuille

Ou/Or

Foie gras de canard de Normandie,

Tuille et marmelade au café, gâche au blé noir toastée

Normandy Duck Foie gras,

Coffee marmelade and buckweat flour bead toasted



Noix de Coquilles Saint Jacques de Normandie,

Poireaux brûlés, condiment huîtres et curry

Normandy Scallops,

Leek, oysters and curry condiment

Ou/Or

Médailon de veau Normand pris dans le filet,

En croute de noisettes, topinanbour et poire pochée

Normandy veal fillet,

In nuts crust, Jerusalem artichoke and poached pear



Munster de mon pays, Mr Husson à Orbey

Condiment au Safran de Normandie

Ou/Or

Pont l'évêque fermier, Mme Martin à Bourgeauville

Marmelade d'échalottes



Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas, merci.
We invite you to choose your dessert in the beginning of meal, thank you.

Dôme fondant chocolat-pailletine,

Crème glacée au miel

Chocolat dome, honey ice cream

Ou/Or

Profiterole,

Glace au sésame, abricot sec

Profirole,

Sesame ice cream and dry apricot



Toutes nos viandes sont nées, élevées, et abattues en France (Normandie)