

1)

MANON

12,50 euros

Entrée :

- Salade de harengs fumés
- Terrine
- Quiche lorraine maison

Plat :

- Sauté de porc, tagliatelles
- Dos de colin à la crème, riz
- Escalopes de dinde à la normande, petits pois carottes

Dessert :

- Salade de fruits
- Tarte au citron
- Fromage blanc

2)

ESCARTEFIGUES

17,50 euros

Entrée :

- Terrine de canard au poivre vert
- Terrine de trois poissons
- Tartines de camembert fondu, méli-mélo de salades

Plat :

- Filet mignon de porc à la diable, tagliatelles
- Pavé de Saumon grillé à l'oseille, riz
- Morue salée à la Fécampoise
- Contrefilet grillé maître d'hôtel, flan de champignons et gratin dauphinois

Dessert :

- Tarte normande maison
- Craquant aux trois chocolats
- Tarte rhubarbe maison

$\frac{1}{4}$ de vin par personne et café compris

3)

MARIUS

21,00 euros

Kir Normand (ou vin blanc)

Entrée :

- Terrine de Saint Jacques
- Crumble andouille et camembert
- Salade de chèvre chaud (salade, tomate, lardons, chèvre chaud)

Plat :

- Aiguillettes de volailles façon vallée d'Auge, purée à l'ancienne
- Confit de canard forestière, tagliatelles
- Dos de cabillaud sauce au Neufchâtel, röstis de pommes de terre et flan de champignons
- Pavé de saumon grillé à l'oseille, riz et flan de légumes

Salade et ses fromages

Dessert :

- Opéra
- Framboisier
- Tarte Normande Maison

$\frac{1}{4}$ de vin par personne et café compris.

4)

PANISSE

27,00 euros

Apéritif :

- Kir Royal
- Cocktail du Pagnol

Entrée :

- 6 huitres de Normandie
- Foie gras de canard et pain d'épices et sa compote d'oignons
- Terrine de saint jacques
- Salade périgourdine

Trou Normand : sorbet pomme, calvados.

Plat :

- Dos de cabillaud vallée d'Auge
- Pièce de bœuf sauce camembert, tarte à la tomate et tagliatelles
- Aiguillettes de volaille au cidre de Normandie, purée à l'ancienne
- Filet de canard rôti sauce au pommeau de Normandie et son flan de légumes

Salade et ses fromages

Dessert :

- Opéra
- Tarte aux fraises maison (en saison)
- Tarte Normande maison et sa boule de vanille

$\frac{1}{4}$ de vin par personne et café compris

Nous pouvons aussi vous proposer Le petit déjeuner complet (boisson chaude, jus d'orange, viennoiserie, pain, beurre, confiture) au prix de 6 euros.

Et aussi une Formule Gouter à 7,50 euros : une boisson chaude ou froide (jus de fruits, soda, bière pression, cidre...) servie avec une assiette gourmande: framboisier, opéra, tarte normande, crème brûlée.

Il nous est aussi possible d'accueillir des groupes scolaires, merci de nous contacter afin d'étudier un menu au meilleur tarif.

Il vous sera consenti un repas gratuit pour 25 payants plus le repas du ou des chauffeur(s). Nous acceptons bien entendu les bons d'échanges.

Veillez agréer Madame, Monsieur, Cher client, l'expression de nos salutations distinguées.

Gilles Maillard