



Servi Midi et Soir

40€ par personne

ENTREES

Velouté de courge butternut

éclats de marrons et copeaux de foie gras, crème montée au poivre fumé,
croûtons à l'ail et fine tuile au thym du jardin

Ou

Le Chèvre de Normandie

mousse de chèvre frais aux petits légumes de saison,
fine gelée de concombre à la menthe,
crumble de parmesan et pickles au vinaigre de cidre

PLATS

Le Paleron de Bœuf Normand confit

gaufre de pomme de terre, rutabaga au miel
jus vin rouge aux échalotes,

Ou

Le Cabillaud en croute de noix de pécan

purée fine de patate douce au beurre demi-sel,
émulsion d'herbes

** Suggestion : Assiette de fromages Normands – 9€ **

DESSERTS

La Poire pochée au Calvados

biscuit chocolat et crème glacée au yaourt,
coulis chocolat Valrhona

Ou

Le Brownie aux fruits secs

pâte à tartiner maison, glace vanille de Madagascar

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Canal



Servi Midi et Soir

50€ par personne

ENTREES

Le Foie gras de Canard mi-cuit
pomme confite, oignons caramélisés et brioche toastée

Ou

Œuf parfait Bio
crémeux de lentilles corail, poêlée de champignons,
huile de noix et tuile parmesan, copeaux de truffe

Ou

Les Six Huitres de la Maison Vivier
accompagnées d'un beurre aux algues
et vinaigre de cidre échalotes

PLATS

Le Magret de Canard à la plancha
écrasé de pommes de terre senteur de sous-bois,
réduction de betterave et gingembre

Ou

Le Saumon
aux algues nori farcies à la gambas black tiger,
jus de carcasse flambé au calvados,
guacamole de brocolis et galette de quinoa à la Tome d'Isigny

** Suggestion : Assiette de fromages Normands – 9€ **

DESSERTS

Le Citron
comme une tarte, sablé diamant,
crémeux citron et meringue

Ou

La Pavlova
crème légère à la vanille,
mangue et fruit de la passion, ananas confit au rhum

Au Bord de l'Eau



Végétarien

Servi Midi et Soir

35€ par personne

ENTREE

Maki de Saumon aux algues nori
graines de sésames torréfiées,
émulsion de roquette à l'ail noir

PLAT

Galette de quinoa à la tome d'Isigny
houmous aux épices et guacamole de brocolis

DESSERT

Emulsion coco et citronnelle
éclats de meringue au poivre exotique,
sorbet mangue, ananas rôti

Servi Midi et Soir

15€ par enfant

PLATS

Suprême de Poulet Normand

Ou

Pavé de Saumon rôti

Accompagnés de frites ou de légumes

DESSERTS

Brownie au chocolat
glace « Nounours guimauve »

Ou

Assiette de glaces
vanille chocolat

Enfant



Nos Plats Signatures

*Notre Chef et son équipe vous proposent
leurs plats signatures,
changés régulièrement selon la saisonnalité
et le retour de marché.*

L'ENTREE

Saint Jacques

18 €

panées sur le côté puis rôties en brochette,
émulsion d'oignons doux, crumble parmesan,
fine tuile au thym du jardin

LA VIANDE

Suprême de Poulet Normand

28 €

farci à la truffe, pommes bouchon au beurre demi-sel,
et champignons des bois

LE DESSERT

Soufflé

15 €

au Grand Marnier, et sa glace