

Plateau de fruits de mer



40 € par personne
 A commander avant 16h

Planche charcuterie fine & fromages normands



Planche de charcuterie fine 15€
Planche mixte 25€

Menus

Entrée, Plat, Dessert
 A commander avant 16h

Menu Bribourdière
 40 €

Menu Plaisir
 30€

Entrée

*Duo de foie gras et saumon, confiture
 d'oignons au vin rouge*

Entrée

*Terrine de bar aux girolles sur crème de
 cèpes*
Saumon label rouge fumé & toasts de brioche

*Raviole de homard bleu et chair de homard,
 crème de homard à l'estragon*

*Millefeuille de céleri et chair de tourteaux,
 légumes croquants à la coriandre fraîche*

Plat

*Duo de ris de veau et gambas sauvages,
 crème safranée et tagliatelles*

Plat

*Pavé de cabillaud à la plancha et son wok de
 légumes sautés et riz basmati*

*Cocotte de bar sauvage et saint-jacques de
 côte à la crème, riz pilaf, carottes et haricots
 verts*

*Bouillabaisse cabourgeaise aux trois
 poissons, rouilles, croutons*

Desserts

Tarte tatin

Mousse au chocolat

Crème caramel, sablé

Riz au lait

Forêt noire aux cerises griottines alcoolisées

Mini baba à l'ananas et au rhum

Gros pruneaux marinés à l'armagnac

Cartes des vins et champagnes et softs à consulter sur place