

## *Menu composé chaque jour selon le retour du marché*

**Menu Complet à 25€ / Formule (entrée + plat) ou (plat + dessert) à 20€**

**Entrée ou plat du jour à 16€ / Dessert du jour à 10€**

**(Du lundi au vendredi)**

**(Le samedi soir) : Menu complet à 30€**

Pressé de lapin en fine gelée de cidre du pays de Caen

Légumes de saison confits aux aromates

Ou

Délicate crème d'huîtres et choux fleur du marché Saint-Sauveur

\*\*\*\*\*

**Fameuses tripes à la mode de CAEN cuisinées par nos soins**

**« Grand Prix International de la tripière d'Or 2016 »**

Ou

Canard de Challans préparé en deux cuissons

Navets du potager dorés au miel du pays Virois

Ou

Dos de lieu jaune de nos côtes, sauce à l'aneth

Déclinaison de carottes de couleurs des jardins de Créances

\*\*\*\*\*

Sélection de trois fromages AOP affinés par nos soins

Ou

Petit clin d'œil à notre belle Normandie selon les coups de cœur

De notre pâtissier Julien

Ou

Succulent vacherin « maison » au marron glacé et griotte

**Dégustation d'huîtres de la baie d'Isigny « maison Jupille »**

**Les six : 12€, les neuf : 18€, les douze : 22€**

**Cuisine entièrement «Faites Maison»**

(Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les chèques bancaires)