

# Menu L'Alcôve

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 38€

**Starter + Main course + Cheese or Dessert**

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 44€

**Starter + Main course + Cheese + Dessert**

---

## Entrées / Starters

Les ravioles maison / ricotta / épinards / beurre blanc à la clémentine / pignon de pin  
Homemade raviolis / ricotta / spinach / clementine butter sauce / pine nut

ou

Le poulpe fondant / vinaigrette vierge / ketchup de betterave / betteraves rôties  
Melting octopus / olive oil sauce / roasted beets / beetroot ketchup

ou

Vol au vent de ris de veau et escargots rôtis / petits légumes / sauce vin jaune (menu + 6€)  
Roasted sweetbread and snails in puff pastry / vegetables / yellow wine sauce (menu + 6€)

## Plats / Maincourses

Filet de truite du Pays d'Auge laqué au soja / mousseline de  
choux de Bruxelles / blettes fondantes

Glazed fillet of trout with soy / Brussels sprouts puree / chards

ou

Suprême de pintade an croûte de noisette / mousseline de panais / panais fumé / jus court  
Guinea fowl supreme / crusty hazelnut / mashed parsnip / smoked parsnip / meat juice

ou

Tagliatelles de céleri façon cacio e pepe / espuma pecorino / œuf pané (végétarien)  
Celeriac tagliatelles / pecorino cheese mousse / breaded egg (vegetarian)

## Fromages / Cheeses

Duo de fromages de Normandie / chutney / jeunes pousses

Normandy Cheeses / chutney / young salad leaves

ou

Nem croustillant / Fourme d'Ambert / poire / noix  
Crusty spring roll / Fourme d'Ambert cheese / pear / walnut

## Desserts / Desserts

Cannelloni citron meringué / sésame noir  
Lemon and meringue cannelloni / black sesame

ou

« Comme une pomme » = Pomme / chocolat blanc / aneth  
"As an apple" = Apple / white chocolate / dill

ou

Le Pot gourmand tout caramel  
"The Glass jar" full caramel

# La Carte

---

## Entrées / Starters

- Les raviolis maison / ricotta / épinards / beurre blanc à la clémentine /  
pignon de pin  
Homemade raviolis / ricotta / spinach / clementine butter sauce / pine nut 12€
- Le poulpe fondant / vinaigrette vierge / ketchup de betterave / betteraves rôties  
Melting octopus / olive oil sauce / roasted beets / beetroot ketchup 12€
- Vol au vent de ris de veau et escargots rôtis / petits légumes / sauce vin jaune  
Roasted sweetbread and snails in puff pastry / vegetables / yellow wine sauce 18€

## Plats / Maincourses

- Filet de truite du Pays d'Auge laqué au soja / mousseline de choux de Bruxelles /  
blettes fondantes  
Glazed fillet of trout with soy / Brussels sprouts puree / chards 23€
- Suprême de pintade an croûte de noisette / mousseline de panais / panais fumé /  
jus court  
Guinea fowl supreme / crusty hazelnut / mashed parsnip / smoked parsnip / meat  
juice 23€
- Tagliatelles de céleri façon cacio e pepe / espuma pecorino / œuf pané (végétarien)  
Celeriac tagliatelles / pecorino cheese mousse / breaded egg (vegetarian) 20€

## Fromages / Cheeses

Le duo de fromages de Normandie / chutney / jeunes pousses  
Normandy Cheeses / chutney / young salad leaves

8€

Nem croustillant / Fourme d'Ambert / poire / noix  
Crusty spring roll / Fourme d'Ambert cheese / pear / walnut

10€

## Desserts / Desserts

Cannelloni citron meringué / sésame noir  
Lemon and meringue cannelloni / black sesame

11€

« Comme une pomme » = Pomme / chocolat blanc / aneth  
"As an apple" = Apple / white chocolate / dill

11€

Le Pot gourmand tout caramel  
"The Glass jar" full caramel

10€

*Prix Nets, TVA et service inclus  
Tous nos plats sont frais et faits maison  
Toutes nos viandes sont d'origine française*

## Formule Déjeuner / Lunch Menu

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert* 18,90€

*Starter + Main course or Main course + Dessert*

*Entrée + Plat + Dessert* 22.90€

*Starter + Main course + Dessert*

*Entrée + Plat + Fromage + Dessert* 26.90€

*Starter + Main course + Cheese + Dessert*

Notre formule déjeuner est servie du mardi au vendredi  
et renouvelée chaque semaine.

## Menu Enfant

(- 10 ans)

Children Menu (up to 10 years)

VIANDE OU POISSON ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES

Cut of meat or fish with vegetables

+

DEUX BOULES DE GLACES

Two scoops of ice cream

12€