

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

Pressé de queue de bœuf au vin rouge / vinaigrette œuf – savora / condiment poireaux
Oxtail terrine / egg and mustard dressing / leeks condiment

ou

Rillettes d'aile de raie / tarama / radis croquants / toast de pain de mie à l'encre de seiche
Skate wing rillettes / taramasalata / radish / toasted squid ink bread

ou

Trilogie Marine : Cannelloni de saint jacques -navet – pamplemousse / Tartare de langoustine et granny smith / Huître chaude au miso (menu + 5€)

Trilogy of the sea : Scallops cannelloni with turnip / Langoustine tartar with apple / Cooked oyster with miso (menu + 5€)

Plats / Maincourses

Filet de bar sauvage snacké * / waterzoï d'épinards / palets de pomme de terre au beurre
Filet of wild sea bass * / spinach broth / roasted potatoes

ou

Le sanglier en cuisson douce / croûte de poivre de Timut / Spätzle à la livèche / mousseline de céleri / jus court

Boar at slow cooking / Timut pepper crust / mashed celery / spaetzle / meat juice

ou

Pizza soufflée / œuf parfait / topinambours / écume noisette (végétarien)

Crusty pizza / egg at low temperature / Jerusalem artichokes / hazelnut sauce (vegetarian)

Fromages / Cheeses

Duo de fromages de Normandie / chutney / jeunes pousses

Normandy Cheeses / chutney / young salad leaves

ou

Camembert pané au pain d'épices / sorbet pommes à cidre / caramel décuit au Calvados

Breaded camembert with ginger bread / apple sorbet / caramel with Calvados

Desserts / Desserts

« Le Pamplemousse » : mousse pamplemousse / cœur hibiscus / sorbet pamplemousse

"The grapefruit": Grapefruit mousse / hibiscus jelly / grapefruit sorbet

ou

« Le Potimarron » : Glace vanille / clafoutis et mousse au potimarron / praliné amande

"The pumpkin": Vanilla ice cream / pumpkin clafoutis / pumpkin mousse / almond biscuit

ou

Le Pot : Financier à la cacahuète / glace banane / smoothie

"The Glass jar": Peanut cake / banana ice cream / smoothie

La Carte

Entrées / Starters

Pressé de queue de bœuf au vin rouge / vinaigrette œuf – savora / condiment poireaux

Oxtail terrine / egg and mustard dressing / leeks condiment

12€

Rillettes d'aile de raie / tarama / radis croquants / toast de pain de mie à l'encre de seiche

Skate wing rillettes / taramasalata / radish / toasted squid ink bread

12€

Trilogie Marine : Cannelloni de saint jacques -navet – pamplemousse / Tartare de langoustines et granny smith / Huître chaude au miso

Trilogy of the sea : Scallops cannelloni with turnip / Langoustine tartar with apple / Cooked oyster with miso

17€

Plats / Maincourses

Filet de bar sauvage snacké * / waterzoï d'épinards / palets de pomme de terre au beurre

Filet of wild sea bass * / spinach broth / roasted potatoes

23€

Le sanglier en cuisson douce / croûte de poivre de Timut / Spätzle à la livèche / mousseline de céleri / jus court

Boar at slow cooking / Timut pepper crust / mashed celery / spaetzle / meat juice

23€

Pizza soufflée / œuf parfait / topinambours / écume noisette (végétarien)

Crusty pizza / egg at low temperature / Jerusalem artichokes / hazelnut sauce (vegetarian)

20€

*Selon arrivage

Fromages / Cheeses

Le duo de fromages de Normandie / chutney / jeunes pousses

Normandy Cheeses / chutney / young salad leaves

8€

Camembert pané au pain d'épices / sorbet pommes à cidre / caramel décuit au Calvados

Breaded camembert with ginger bread / apple sorbet / caramel with Calvados

10€

Desserts / Desserts

« Le Pamplemousse » : mousse pamplemousse / cœur hibiscus / sorbet pamplemousse

"The grapefruit" : Grapefruit mousse / hibiscus jelly / grapefruit sorbet

11€

« Vanille – Amande – Potimarron » : Glace vanille / florentin / clafoutis au potimarron / praliné amande / mousse potimarron

"Vanilla – almond – Pumpkin": Vanilla ice cream / pumpkin clafoutis / pumpkin mousse / almond biscuit

11€

Le Pot : Financier à la cacahuète / glace banane / smoothie

"The Glass jar": Peanut cake / banana ice cream / smoothie

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€