

Menu L'Alcôve

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert
Starter + Main course + Cheese or Dessert
38€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert
Starter + Main course + Cheese + Dessert
44€

Notre menu du moment est servi midi et soir.
Les plats sont à choisir dans la carte.

Our menu is served for lunch and dinner.
All dishes are to be selected from the carte menu.

*Prix Nets, TVA et service inclus
Cuisine maison élaborée à partir de produits frais.
Toutes nos viandes sont d'origine française*

La Carte

Entrées / Starters

Ballotine de lotte et haddock aux agrumes, taboulé de boulgour et émulsion lactée
Monkfish and haddock ballotine with citruses, bulgur tabbouleh and milk emulsion 12€

Pomme dauphine farcie au canard confit, rémoulade de chou et vinaigrette d'œuf mollet
Pomme dauphine stuffed duck confit, cabbage remoulade and egg vinaigrette 12€

Les saint jacques snackées, compote de pommes, sauce vierge et émulsion des bardes cidre et noix (menu + 5€)
Snacked scallops, apple compote, cider and walnut sauce (menu + 5€) 17€

Plats / Maincourses

Paleron de veau braisé en cuisson lente servi comme une blanquette, tagliatelles de céleri et croûte d'os à moëlle
Slow braised veal shoulder served like a blanquette, celeriac tagliatelles and morrel crust 23€

La pêche du jour roulé au lard, mousseline de topinambours, espuma d'une béarnaise
Catch of the day wrapped in bacon, Jerusalem artichokes mousseline and barnacle foam 23€

« Le végété » = Les nems de légumes de saison, sauce à l'ail noir et pickles de radis daïkon
« Veggie » = Seasonal vegetables spring rolls, black garlic sauce and daikon radish pickles 20€

Fromages / Cheeses

Le duo de fromages de Normandie / chutney / jeunes pousses

Normandy Cheeses, chutney and young salad leaves

8€

Tatin d'oignons servie tiède et beaufort râpé

Warm onion tart, grated Beaufort cheese

9€

Desserts / Desserts

Le chaud – froid = Moelleux au chocolat, cœur coulant à la poire, mousse fève de tonka et sorbet poire

Warm chocolate fondant with a molten pear centre, tonka bean mousse and pear sorbet

11€

L'automnal = biscuit et mousse à la noisette, crème de butternut et sorbet à l'orange

Hazelnut biscuit and mousse, butternut squash cream and orange sorbet

11€

Le Pot « Pina Colada » = panna cotta coco, ananas et citron vert

“Pina colada” = Coconut panna cotta, pineapple and lime

10€

Prix Nets, TVA et service inclus

Cuisine maison élaborée à partir de produits frais.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Formule Déjeuner

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Starter + Main course or Main course + Dessert
18.90€

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert
Starter + Main course + Cheese or Dessert
22.90€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert
Starter + Main course + Cheese + Dessert
26.90€

Notre formule déjeuner évolue chaque semaine au rythme des saisons et de l'inspiration du chef. Servie exclusivement au déjeuner, du mardi au vendredi. La formule déjeuner est à découvrir sur l'ardoise.

Our lunch menu changes weekly according to the chef's inspiration and seasonal ingredients. Served at lunchtime only, from Tuesday to Friday.
Lunch menu es displayed on the chalkboard.

Prix Nets, TVA et service inclus
Cuisine maison élaborée à partir de produits frais.
Toutes nos viandes sont d'origine française

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€