



DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H00 À 14H00





**LA CARTE
DE NOTRE CHEF
OLIVIER
BARBARIN**

Les Entrées

Salade d'asperges verte
et blanche de l'ami Jérôme

*Green and white asparagus
from Jérôme*

Taboulé de choux-fleur aux
graines torrifiées,
Chèvre frais mariné

*Cauliflower tabouleh
with roasted seeds,
marinated goat cheese*

Les Plats

Poisson retour du marché
aux petits légumes
de Maud et Bruno

*Catch of the day, vegetables
from Maud and Bruno*

Pièce de bœuf normande à la
braise, pommes pont neuf

*Normand piece of beef cooked
on embers, « pont neuf »
french fries*

*Les Desserts et les
fromages*

Fromages affinés
par Maître Bordier

*Assortment of fine cheese
by Maître Bordier*

Crème brûlée au Baileys
glace vanille

*« Crème Brûlée » with Baileys
and vanilla ice-cream*

Tarte aux fraises
et sa crème fouettée

*Strawberry tart
and whipped cream*

Formules

Formule 3 plats
3-course menu
29

Formule 2 plats
2-course menu
23

Formule enfants 2 plats
Kid's menu 2-course
13

