Entrées

Blini maison et saumon fumé — 15€
Blini grand format maison, œufs de truite, baies roses, aneth et crème citronnée

Carpaccio de Saint-Jacques — 17€
Provenance Normandie, vinaigrette fruit de la passion, pickles d'agrumes

Salade gourmande de C La Suite — 19€
Toast de foie gras, saumon fumé, magrets et gésiers de canard, œuf, mélange parisien

Foie gras maison — 26€
Recette traditionnelle de Liliane Chauveau, insert chutney de figue, gelée figue porto rouge

Œufs mimosa — 8€
Œufs durs, mayonnaise, pickles d'oignons rouges, pignons de pin

Plats

Les Saint-Jacques — 25€
Provenance Normandie, risotto à l'encre de seiche, émulsion lard paysan, tuile de pain

La Langue de Bœuf * — 21€
En ragoût, oignons grelots, carottes en sifflet, sauce cornichons, estragon et tomates

Le Bar — 24€
Filet de bar snacké sur peau, piperade de poivrons, courgettes grillées, sauce Champagne

Le Rognon de veau * — 24€
Grillé, sauce marchand de vin liée au beurre à l'échalote confite

Le Tomahawk de cochon * — 23€
Pièce de 400 grammes, sauce Chateaubriand, estragon et beurre maître d'hôtel

*Accompagnements

Pour les plats marqués d'un * choisir 2 accompagnements maximum

Pommes dauphines

Légumes de saison

Purée de pommes de terre

Tagliatelles fraîches

Salade verte

Carte des desserts

Assortiment de fromages	11€
Mont blanc, crème de marron et marron glacé	11€
Poire pochée vin rouge, compotée orange poire, crumble	11€
Ile flottante, crème anglaise	10€
Tarte maison du moment	10€
Gaufre maison, préparée minute A personnaliser: caramel, caramel beurre salé, sauce chocolat, chantilly, glace ou sorbet	11€
Profiteroles, sauce chocolat	12€
Omelette norvégienne flambée, sorbet mandarine Au menu, supplément de 3€	13€
Café gourmand, assortiment de trois desserts Au menu, supplément de 3€	13€
Soufflé glacé au Grand Marnier Au menu, supplément de 3€	13€