

### ***Entrée***

- Terrine de canard aux épices cajun 6€50*  
*Guacamole, sésame, iceberg, crevettes 6€50*  
*Œuf de Blainville mi cuit, sauce vin rouge, oignons, lardons 6€00*  
*Cassolette de gésiers aux pommes et pommeau 8€50*

### ***Cuit à la rôtissoire (V O F)***

- Piece de faux-filet maturée de race normande rôti, 19€50*  
*Escalope de Pintade fermier au colombo 14€50*  
*Côte de cochon fumée pour 2 personnes, 24€00*  
*Brochette de poitrine de cochon laquée 13€50*  
*Morceau de gigot d'agneau bio, beurre à l'ail des ours 19€50*

### ***En cuisine***

- Filet de maigre crème d'andouille 19€50*  
*Paleron de bœuf normand confit 14€50*

*Nos plats à la rôtissoire sont accompagnés de frites, d'une purée de légumes et d'une sauce camembert*

- Assiette de camembert de Gavray 3€00*

### ***Carte des desserts 5€50***

**Menu du printemps 23€50**

*Guacamole, sésame, iceberg, crevettes*

*Filet de lieu, condiment à la tomate, lardon*

*Où*

*Escalope de pintade fermier au colombo*

*Dessert au choix*

**Formule rôtissoire 33€50 par personne**

***Pour 2 personnes minimum***

*Paleron de bœuf séché, fromage frais persillade*

*Beau morceau de bœuf à partager cuit au tournebroche*

*Assiette de camembert de Gavray (sup 3€00)*

*Dessert au choix*

*Prix net TVA10% Service Compris*

*Demandez nous la liste des allergènes*