

LA CARTE



Les Menus du Pré

Entrée, plat, fromage ou dessert
Starter, Main menu cheese or desert

38.50€

Entrée, plat, fromage et dessert
Starter, Main menu cheese and desert

43.00€

Les entrées - The Starters

Ravioles de crevettes, basilic au bouillon saveurs d'Asie
Small ravioli with shrimps in basilic broth Asian flavor

14.00€

Œuf Parfait sur crémeux de cèpes et copeaux de foie gras
Parfait egg creamed with cepe mushrooms and shavings of foie gras

12.00€

Cuisses de grenouilles parfum de méditerranée sur piperade
Frog's legs mediterranean flavoured with fondue of sweet peppers and peppers
flavoured with onions and garlic

14.00€

Saumon Fumé maison et ses toast, mousse d'écorces de citron Yuzu confit
Smoked salmon home-made with toast, mousse of yuzu lemon peel preserve

16.00€

Foie gras mi-cuit du Sud-Ouest et son chutney de figues
Semi-cooked foie gras from South West and his chutney of figs

18.50€

Les plats - The main course

Les poissons – The fish

Saumon au beurre de tomate à l'italienne et pesto
Écrasé de pomme de terre au citron vert et légumes de saison
Salmon with Italian tomato butter and pesto
Mashed potato with lime, vegetables of season
18.00€

Saint Jacques de nos côtes juste poêlées au beurre et sel fou
Risotto au fumet de crustacés
Scallops of the coast pan-sautéed butter, mixed salt
Risotto with shellfish stock
20,00€

Filets de St Pierre façon terre et mer
Ecrasé de pomme de terre au citron vert et légumes de saison
Filet of John Dory earth and sea style
Mashed potato with lime, vegetables of season
22.00€

Blanquette de poissons à la Dieppoise
Pommes persillées et carottes glacées
Fish stew Dieppe-style
Potatoes with chopped parsley and glazed carrots
20.00€

Les viandes - The meat

Souris d'agneau confite au romarin
Mogettes à la tomate
Knuckle-joint of lamb confit with rosemary
White kidney beans with tomato sauce
20.00€

Ris de veau croustillant au jus réduit acidulé
Ecrasé de pommes de terre
Crisply sautéed veal sweetbreads tangy juice
Mashed potato
22.00€

Caille farcie pomme et noisettes en cuisson basse température et son jus réduit au cidre
Sur ses lentilles vertes du puy
Stuffed quail apple nuts low temperature cooking apple cider juice
Green lentils from Puy
19.00€

La véritable entrecôte Normande* (300g)
Sauce poivre ou gorgonzola, frites*
The true Normand steak, pepper sauce or gorgonzola, french fries
25.00€

Fricassée de poulet fermier* aux champignons des sous-bois, riz crémeux aux cèpes
Free-range chicken fricassee with mushrooms, creamy rice with cepe
17.00€

Le chariot de fromages - The chesse trolley
8.50€

Les Gourmandises - The desserts

Macaron façon Paris-brest, glace à la noisette
Paris-brest style macaron, hazelnut ice cream
8.50€

Le moelleux au Spéculoos et sa crème anglaise Jack fire (Saveur caramel cannelle)
The speculoos fondant and Jack fire cream (Cinnamon caramel flavor)
8.50€

Tartelette de l'écureuil : Ganache chocolat, sablé breton, caramel beurre salé, noix, noisettes et pistaches torréfiées

Squirrel tart: Chocolate ganache, Breton shortbread, salted butter caramel, walnuts, hazelnuts and roasted pistachios

8.50 €

Soufflé glacé au Grand-Marnier sur son coulis de fruits rouges

Imbued soufflé with Grand-Marnier on its red fruit coulis

7.50€

The Profiteroles : Choux maison garnis de glace artisanale à la vanille, nappé de chocolat chaud

The Profiteroles: Homemade cabbages garnished with vanilla ice cream, topped with hot chocolate

9.00€

La trilogie de crème brûlée (Vanille, framboise, pistache)

The trilogy of crème brûlée (vanilla, raspberry, pistachio)

8.50€

Le café ou thé gourmand du Pré

The coffee or gourmand tea of the Pré

9.50€

Sorbet ou glace trois boules

Sorbet or ice cream three balls

6.50 €

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

5.50€

Dessert du jour

Dessert of the day

5.50 €

*Produits sélectionnés chez nos producteurs ou éleveurs en Normandie

Fromage de chèvre : Bikette de caugéenne à Caugé.

Cailles de Challans Label Rouge

Poulet fermier de 100 JOURS Label Rouge

Entrecôte d'origine Normande

Safran : Mme Dutheil à St Pierre de Salerme -

Pommes de terre : Mr Mauger producteur à Surville

