



Notre équipe est heureuse de vous accueillir dans notre  
Restaurant.

Notre Chef, Franck Delestre, se fait un devoir de travailler des produits de notre beau terroir avec la touche Normande qui le caractérise.

L'Amour de la Cuisine, du produit frais, de la saveur juste & de la belle assiette font que tous nos plats sont préparés à la minute.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment en notre compagnie.

*-Famille Castanet-*

Catherine & Jean-Yves,

Jérôme, Romain

# Nos Entrées

---

Le Tartare de Truite de la Fialicie

*Aux Agrumes, Crème Citronnée*

19€

Trout Tartar/ *Citrus & Cream*

La Daurade Royale

*Ceviche Lime & Coco, Fraîcheur de Mangue*

18€

Sea Bream/ *Lime & Coco Ceviche, Mango tartar*

La Terrine de Foie Gras de Canard

*Chutney de Pommes*

21€

Foie-Gras/ *Half-Cooked, with Apples Chutney*

Le Croustillant de Boudin Noir

*Aux Pommes, Crème de Camembert*

16€

Crispy Black Pudding/ *With Apples, Creamy Camembert*

# Nos Poissons

---

Le Sandre en croûte de Pomme de Terre

*Etuvé de choux braisés à la saucisse de Morteau*

23€

Zander with Potato skin/ *Baked cabbage & Sausage  
from Morteau*

Les Saint Jacques croustillantes

*Mousseline de Butternut & Beurre vanillé*

28€

Crispy Scallops/ *Butternut purée & Vanilla butter*

# Nos Viandes

---

## Cochon « Cul Noir » Corrézien

*Côte à la moutarde violette de Brive, purée de topinambour*  
23€

Pig "Cul Noir" / *mustard from Brive & Mashed Jerusalem artichokes*

## Magret de Canard Entier

*Sauce Câline, Crosnes & Endives braisées* 27€

Duck Magret / *Endives & bittersweet dressing*

## Cœur de Rumsteak "Or Rouge"

*Légumes de Pot au Feu & Jus Corsé*



29€

Rump Steak "Or Rouge" / *Pot au Feu vegetables & full-bodied dressing*

*Supplément Escalopine de Foie Gras (à la demande)*

*Additional Pan-Fried Foie Gras (on demand)* 6€

# Notre Plat Végétarien

---

## Risotto Carnaroli aux Enokis

*Risotto Carnaroli with Parmesan & Enoki* 16€

Laissez-vous tenter par l'accord

«Mets & Vins» / 3 Verres de 10 Cl

Indulge yourself for the

«Mets & Vins» tasting / 3 glasses of 10 Cl

16€