



LES ENTRÉES

- ŒUFS DE FERME MIMOSAS** : 6,50 €
Jeunes pousses
- POIREAUX DU JARDIN VINAIGRETTE** : 9,50 €
Condiments et croustons de pain
- FOIE GRAS D'HENRIETTE** : 16,00 €
Mi cuit façon torchon
- TARTARE DE SAINT JACQUES** : 16,00 €
Gingembre, citron, basilic
- HUÎTRES GRATINÉES AUX HERBES**
par 3 : 11,00 €
par 6 : 19,00 €
- SOUPE DU JOUR** : 10,50€

L'ÉCAILLER*

- CREVETTES ROSES**
par 6 : 12,00 €
par 12 : 20,00 €
- HUÎTRES D'ISIGNY SUR MER**
par 6 : 16,00 €
par 9 : 21,00 €
par 12 : 26,00 €
- BULOTS DE GRANDCAMP**
par 12 : 13,00 €
- ASSIETTE DE L'ÉCAILLER**
3 huîtres, bulots, 6 crevettes roses : 23,00 €

*Selon arrivage



LES MOULES DE BOUCHOT*

Aop du Mont-Saint-Michel



- LES MOULES À LA MARINIÈRE** : 19,50 €
Vin blanc, oignons, échalote, céleri branche
- LES MOULES À LA CRÈME** : 22,00 €
Vin blanc, oignons, échalote, céleri branche, crème fermière

* Selon arrivage

LA FORMULE DU MIDI

*Entrée, Plat, Dessert : 25,00 €
(uniquement le midi du lundi au samedi)*

- ŒUFS DE FERME MIMOSA

- PLAT DU JOUR

- GÂTEAU GRAND-MÈRE AUX POMMES
Caramel beurre salé maison
OU TEURGOULE MAISON



LES BOISSONS

- BOISSONS FRAÎCHES**
Coca-cola, Coca- Cola zéro, 33cl : 4,90 €
Fuze-tea, 25cl : 4,90 €
- AMOUREUX DU SPRITZ**
Apérol Spritz 15cl : 11,00 €
Saint Germain Spritz 15cl : 13,00 €
- APÉRITIFS**
Ricard 2cl : 4,50 €
Pastis du Verger C'est Nous, 2cl : 4,90 €
- COCKTAILS**
Le Temps Retrouvé : 15,00 €
Cabourg Soixante Quinze : 17,00 €

LE JARDIN

- COQUETTE HENRIETTE** : 21,00 €
salade de jeunes pousses, sucrine, aiguillettes de poulet, œuf mollet, copeaux de légumes et vieux parmesan
- GÉNÉREUSE DU PÉRIGORD** : 23,00 €
salade, échine de cochon, gésiers, œuf mollet, noix, tomates cerises et chèvre cendré
- SOUS LES AGRUMES** : 21,00 €
salade de jeunes pousses, mesclun de salade, suprême d'agrumes, truite fumée, avocat, copeaux de comté vieux

LE SEMAINIER



- MERCREDI**
Petits farcis de légumes et riz pilaf : 17,00 €
Farce maison

- JEUDI**
Saucisse d'Henriette, purée et jus de viande : 17,00 €
recette unique et maison

- VENDREDI**
Pavé de saumon, beurre blanc : 17,00 €
servi avec des légumes rôtis

- SAMEDI**
Langue de boeuf sauce piquante : 19,50 €
purée de pommes de terre maison

- DIMANCHE**
Belle tranche de gigot d'agneau roti : 27,00 €
Haricots blancs

LE MENU D'HENRIETTE

Entrée, Plat, Dessert : 39,00 €

- SOUPE DU JOUR MAISON
OU
3 HUÎTRES GRATINÉES

- RISOTTO AUX SAINT JACQUES
OU
BOEUF BOURGUIGNON

- PROFITEROLES MAISON
OU
BABA AU RHUM

LE TERROIR

- LE MILLEFEUILLE DE POTAGER** : 21,00 €
100% veggie
- LA BAVETTE NORMANDE (200g)** : 25,00 €
Sauce poivre, pommes de terre
- L'ONGLET DE VEAU À LA NORMANDE (200g)** : 26,00 €
Crème, champignons
- ÉPAULE D'AGNEAU ROULÉE CONFITE** : 32,00 €
Purée de pommes de terre maison



LA MER

- LE DOS DE CABILLAUD** : 27,00 €
Cuit en croûte de sel et romarin, légumes rôtis
- LA DAURADE GRISE** : 27,00 €
Émulsion olive et basilic, purée de pommes de terre aux olives et marjolaine
- LES COQUILLES SAINT JACQUES** : 38,00 €
En risotto, champignons et copeaux de parmesan
- LE POULPE** : 35,00 €
Potimarron rôti, sauce chimichuri



LES PLATS D'HENRIETTE

A partager

- LA POULE À LA CRÈME** : 29,00 €/pers
- LA CÔTE DE BOEUF RÔTIE POUR 2 (1kg)** : 39,00 €/pers
- LA CHOUCRUTE DE LA MER** : 32,00 €/pers
- LE BOEUF BOURGUIGNON** : 26,00 €/pers



LES PETIOTS

16,00 €

- POISSON À LA CRÈME, PURÉE
OU NUGGETS, PURÉE

- BOULE DE GLACE ARTISANALE

LES GOURMANDISES

- LE FROMAGE** : 12,00 €
sélection de la semaine, selon affinage

- L'ÎLE FLOTTANTE** : 9,00 €
servie à la louche

- LE FLAN CRÉMEUX** : 11,00 €

- TARTE AUX FRUITS** : 10,00 €
fruits frais de saison

- L'AUTENTIQUE TEURGOULE** : 8,00 €

- LE CROUSTILLANT MILLE-FEUILLE** : 11,00 €

- LES PROFITEROLES MAISON** : 11,00 €

- LE BABA AU RHUM** : 12,00€

- LA DÉLICIEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT** : 9,90 €
et sel de Maldon

- LA GLACE ARTISANALE** : 9,00 €
deux boules et sa chantilly maison

