



*Alexandrina et Jean-Christophe
Sont heureux de vous accueillir à leur table.*

Welcome to our English spoken customers

Du mardi au vendredi midi à l'ardoise :

<i>Entrée-plat ou plat-dessert</i>	<i>15.90 €</i>
<i>Entrée, plat et dessert</i>	<i>17.30 €</i>
<i>Plat du jour</i>	<i>12.50 €</i>

Les P'tits kids (-12 ans) : 11.50 €

*Escalope de poulet, ou pavé de poisson.
Dessert du moment, glace ou fromage blanc
Une boisson au choix (25 cl)*

Les P'tits juniors : 13.50 €

*Terrine de Canard ou velouté du moment,
Escalope de poulet, ou pavé de poisson.
Dessert du moment, glace ou fromage blanc
Une boisson au choix (25cl)*

*Le service est assuré de 12h à 13h45 et de 19h00 à 20h45
Fermeture du restaurant les dimanches soirs et lundis midis,
Ainsi que les samedis midis.*

An English menu is available at the restaurant

*Les animaux de petites tailles sont acceptés sur demande,
En laisse et sous l'entière responsabilité de leur maître.
La direction se réserve ce droit en fonction des nécessités du service.*

*Règlements acceptés : Espèces, CB, Visa, Master, Amex
Chèques déjeunés et ANCV. TVA à 10% incluse.*



Menu Grand-Mère
De 22.00 à 30.50 € TTC

Gravlax de saumon à la betterave
Terrine de la Houssaye
Velouté de légumes du moment
Assiette de 6 huitres

Dos de cabillaud à la badiane
Blanquette de porc forestière
Filet de volaille vallée d'Auge

Sorbet citron, pomme et cassis ou Dame blanche
Crème Moka
Moelleux à la pomme et caramel

Entrée-plat ou plat-dessert : 22.00 €
Entrée, plat, fromage ou dessert : 27.00 €
Entrée, plat, fromage et dessert : 30.50 €

Tous nos plats sont faits « maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Menu Gourmand
De 31.00 à 39.00 € TTC

Poêlée de St Jacques chutney de fenouil et orange
Foie gras, chutney à la figue
Palette de la Houssaye
Assiette de 9 huitres

Pavé de filet de bœuf, béarnaise
Filet de Bar sauce hollandaise
Magret de canard glacé

Profiteroles
Entremet citron chocolat blanc
Fondant chocolat cœur myrtilles

Entrée-plat ou plat-dessert : 31.00 €
Entrée, plat, fromage ou dessert : 36.00 €
Entrée, plat, fromage et dessert : 39.00 €



Menu Végétarien :

*Velouté du moment
Gratin de légumes du jardin
Moelleux à la pomme*

<i>Entrée- plat ou plat- dessert</i>	22.00 €
<i>Entrée, plat, fromage ou dessert</i>	27.00 €

Côte de bœuf charolais

Sur réservation 48 h avant

<i>Pour 2 personnes (1.100 kg)</i>	65.00 €
------------------------------------	----------------



Extrait de la Carte hiver 2025

Entrées

<i>Gravlax de saumon à la betterave</i>	8.50 €
<i>Terrine de la Houssaye</i>	8.50 €
<i>Velouté du moment</i>	8.50 €
<i>Poêlée de St Jacques chutney fenouil et orange</i>	10.50 €
<i>Foie Gras, chutney à la figue</i>	10.50 €
<i>Assiette de la Houssaye (assortiment de canard de la ferme)</i>	10.50 €
<i>Assiette de 6 huitres, numéro 3</i>	13.00 €
<i>Assiette de 9 huitres, numéro 3</i>	18.50 €
<i>Assiette de 12 huitres, numéro 3</i>	24.00 €

Plats

<i>Dos de Cabillaud à la badiane</i>	17.00 €
<i>Blanquette de porc forestière</i>	17.00 €
<i>Filet de volaille vallée d'Auge</i>	17.00 €
<i>Gratin de légumes (plat végétarien)</i>	17.00 €
<i>Pavé de filet de bœuf, béarnaise</i>	22.50 €
<i>Filet de Bar sauce hollandaise</i>	22.50 €
<i>Magret de Canard Glacé</i>	22.50 €
<i>Côte de bœuf sur réservation 1.2 kg (pour 2 personnes)</i>	65.00 €

Desserts

<i>Moelleux aux pommes et caramel</i>	8.50 €
<i>Dame blanche ou sorbet citron pomme cassis</i>	8.50 €
<i>Crème Moka</i>	8.50 €
<i>Profiteroles</i>	10.00 €
<i>Entremet Citron Menthe</i>	10.00 €
<i>Fondant chocolat myrtilles</i>	10.00 €