

L'Entrée

- Starter -

Le saumon

FUME MAISON
Home smoked salmon
12,90 €

Le canard

EN RILLETES MAISON ET CONDIMENTS
Duck rillettes "homemade"
12,90 €

FOIE-GRAS MI-CUIT EN TERRINE
CHUTNEYS DE SAISON
Semi cooked duck foie gras, seasonal chutneys
14,90 €

La soupe

DU MOMENT AUX LEGUMES DE SAISON
Seasonal vegetables soup
8,90 €

DE POISSON
Fish soup
9,90 €

DE MOULES SAFRANEE
Mussels soup with saffron
11,90 €

La salade

PETITE SALADE CAESAR
Small Caesar salad
9,90 €

Les fruits de mer

BULOTS TOUT SIMPLEMENT A L' AÏOLI
Whelks simply with aioli
9,90 €

L' HÛÎTRE PAR MULTIPLE DE 3
Oyster per multiple of 3
5.50 €

La Mer

du côté des falaises de Huppain...
- Fish -

Le cabillaud

BEURRE BLANC ET POCHE AU LAIT
Cod cooked in milk with white butter sauce
15.80 €

La daurade royale

SIMPLEMENT GRILLÉE
Gilt-head bream just grilled
18.80 €

La sole

MEUNIERE
Sole in browned butter sauce with lemon juice
27.90 €

La coquille Saint-Jacques

AU WHISKY
Scallops cooked with whiskey
24.50 €

Le Homard

ROTI POUR DEUX PERSONNES
Roast lobster for 2
39.80 €

La bouillabaisse

Fishes cooked in a mussel broth

AU CABILLAUD
17.80 €
AUX COQUILLES SAINT-JACQUES
DE PORT-EN-BESSIN
24.50 €

La Terre

du côté de la fosse Soucy...
- Meat -

Le bœuf normand

EN BURGER FAÇON ROSSINI
Burger of Normand beef with foie-gras
18.80 €

EN CÔTE (450G)
Rib of Normand beef
29.00 €

Le veau

EN COTE BRAISEE (400G)
Roast veal chop
24.50 €

Le porcelet

EN CARRE ET BRAISE AU MIEL
Loin of piglet braised in honey
18.90 €

L'agneau

EN COURONNE
Mutton chop
19.80 €

La volaille

EN SUPREME ET BRAISEE AU CIDRE
Breast fillet of chicken braised in cider
14.50 €

La grillade du moment

SUR LES CONSEILS DU CHEF
Chief grilled specialities
14.50 €

Le Dessert

- Desert -

Le fromage

CAMEMBERT, LIVAROT, PONT L'EVEQUE
3 Normandy cheeses
8.00 €

La pomme

EN TARTE TATIN, SORBET AU CALVADOS
Caramelized upside-down apple tart
8.00 €

EN TROU NORMAND NORMAND
Normandy style ice cream with Calvados
8.00 €

EN TIRAMISU CREMEUX
Apple tiramisu
8.00 €

La teurgoule

RECETTE DE MAMIE
Sweet rice pudding with cinnamon
8.00 €

Les chocolats

EN MOELLEUX, GLACE GRAND MARNIER
Soft chocolate cake with Grand Marnier Ice Cream
8.00 €

La framboise

EN CRUMBLE « MINUTE »
Minute raspberries crumble
8.00 €

Le citron

EN COLONEL
Lemon ice cream with vodka
8.00 €

Le choix

EN CAFE OU THE GOURMAND
Gourmet coffee or tea
9.50 €



Restaurant

L'ALBATROS



Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts.

All our dishes are home-made and developed from raw products.

