

ENTRÉES CHAUDES

- Escalope de foie gras aux pommes caramélisées 11,50 €
Cassolette de st jacques au noilly 11,50 €
Filet de harengs et ses pommes chaudes 6,50 €
Gratin d'andouille de Vire 7,50 €
12 escargots de bourgogne à la crème d'ail 8,00 €

ENTRÉES FROIDES

- Crudités 6,00 €
Foie gras de canard maison 11,00 €
Terrine de foies de volaille maison 7,00 €
Œuf dur mayonnaise 4,50 €

SALADES

- Salade de gésiers confits 7,00 €
Salade de chèvre chaud 7,00 €
Salade de St Jacques au vinaigre de framboises 10,00 €
Salade parisienne (tomate, jambon, œuf dur) 7,50 €
Salade terre et mer (foie gras, st jacques et crevettes) 12,00 €

ŒUFS

- Omelette nature 6,50 €
Omelette du relais normand 9,00 €
(Magret fumé, pommes caramélisées)



POISSONS

- Pave de saumon à l'oseille* 12,00 €
- Dos de colin sauce normande* 10,00 €
- Filet de bar a la crème d'ail* 14,00 €
- Filet de rouget aux petits légumes* 11,50 €
- Brochette de Gambas flambées au whisky* 11,50 €
- Brochette de Saint Jacques et son jus* 14,00 €

SPECIALITES RELAIS NORMAND

- Fondue de Pont l'évêque* 22,00 €
- Servie avec dés de pain, jambon de pays et pommes*
(Pour 2 personnes, prévoir 20mn d'attente)

VIANDES

- Pavé d'andouille de vire au cidre* 9,50 €
- Cote de Veau Normande* 14,00 €
- Pavé de Bœuf sauce béarnaise 150G* 10,50 €
- 200G* 14,00 € *300G* 21,00 €
- Rumsteck au poivre* 10,50 €
- Foie de Veau et sa fondue d'échalotes* 9,50 €
- Rognons de veau à la bordelaise* 15,00 €
- Tripes Normande* 10,50 €
- Plat du jour* 10,00 €
- Assiette de fromages* 4,00 €

Service compris