|  |
| --- |
| **La Carte** |

***Les entrées***

Crevettes sautées, sauce huître, crémeux de petit pois à la sarriette 12€

Terrine de campagne, confit d’oignon 10€

Croustillant au fromage et calvados 10€

Médaillon d’asperge blanche au jambon sec, béarnaise d’agrumes 11€

***Les plats***

Cabillaud en croûte d’herbe, écrasé de pommes de terre 22€

Magret de canard, gastrique agrumes, légumes de saison 21€

Noix de veau aux morilles, écrasé de pommes de terre 33€

Poulpe rôti, purée de betterave au poivre fumé, sauce carotte chardonnay 27€

Raviole de légumes, consommé de légumes et copeaux de parmesan 23€

***Les incontournables***

Rognon de veau a la normande, légumes rôtis 23.5€

Tête de veau, sauce gribiche et pommes de terre rôties 26€

Côte de bœuf 1k300g (env.) pour 2 pers 85€

Entrecôte de bœuf 300g (env.) 34€

Faux Filet de bœuf 200g 26 €

Pièce du boucher du moment 20€

Andouillette de l’Antre 19€

*Les viandes sont pesées à cru*

***Garniture et sauce inclus***

Ecrasé de pomme de terre, poêlée de légumes, frites maison

Jus de veau acidulé, sauce fromagère, sauce poivre, sauce moutarde

*N’oubliez pas nos suggestions à l’ardoise !*

|  |
| --- |
| **Menu**  Entrée + Plat + Dessert : 36€  Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 25€ |

***Entrées :***

* Terrine de campagne, confit d’oignon
* Croustillant au fromage et calvados
* Entrée du moment à l’ardoise

***Plats :***

* Cabillaud en croûte d’herbe, écrasé de pommes de terre
* Magret de canard, gastrique agrumes, légumes de saison
* Pièce du boucher du moment (accompagnement et sauce au choix)
* Plat du moment à l’ardoise

***Dessert :***

* Cake au citron, garni au crémeux citron
* Finger chocolat, caramel coulant
* Coupe de glace 3 parfums
* Dessert du moment à l’ardoise

Trou Normand : 5€

Plateau de fromages affinés : 10€

***Les desserts***

Cake au citron, garni au crémeux citron 9€

Finger chocolat, caramel coulant 10€

Nougat glacé 11€

Café ou thé gourmand 12€

Paris-Brest de l’Antre 12€

Orange sanguine en texture, crème sésame 12€

Plateau de fromages affinés 10€

Coupe de glace 3 parfums 6€

Parfums : vanille, fraise, chocolat, café, praliné, chocolat blanc, fruit de la passion, citron, yaourt, pistache, amarena, pamplemousse, noix de coco, cassis

Boule de glace supplémentaire 2€

**Menu enfant :**

**Plat + dessert : 9.90 €**

*Menu servi jusqu’à 12 ans*

***Plats :***

Steak haché ou poisson

*Accompagnement* : frites, légumes ou écrasé de pomme de terre

***Desserts :***

Boule de glace ou mousse au chocolat