

menu LOGIS

(Avec Fromages •)

Foie gras frais de canard maison

Home made duck foie gras

Pressée de cabillaud, rouget et saumon marinés aux herbes

Terrine of cod, Red mullet and salmon marinated with herbs

L'Assiette du Terroir

(jambon fumé, andouille de Vire à l'ancienne,
terrines, toast grillé camembert)

*Smoked ham, sausage made of chitterlings, terrine,
grilled toast with camembert*

Saumon fumé par nos soins

Home made smoked salmon

Os à moelle rôti, pain grillé et fleur de sel

Roasted bone marrow, toasted bread and fleur de sel

Faux-filet grillé beurre maître d'hôtel ou sauce au choix

*Grilled sirloin steak lemon parsley butter
or sauce of your choice*

Les tripes en brochette mode fertoise flan carotte et blinis pommes de terre

Fertoise-style tripe skewer Carrot flan and potato blinis

Suprême de poulet fermier en 3 cuissons et son jus court

Triple cooked free-range chicken supreme with gravy

Filet de dorade royale snacké, beurre de Poiré Domfront

Grilled fillet of gilthead bream, pear cider butter

Assiette du Grilladin

échine de porc, boudin et saucisse maison

*The grill platter (loin of pork, black pudding
and home-made sausage)*

Assiette des 4 fromages Normands AOP

Camembert de Normandie, Pont l'Évêque, Livarot, Neufchâtel

Norman cheese platter

OU

Dessert du Grill

Dessert in the list

Glace, sorbet 3 boules ou Coupe glacée

Ice cream or sorbet (3 scoops) ou Ice cream cup

Café Gourmand

Coffee with mini desserts