

LA FABRIQUE

LA CARTE DU RESTAURANT

Ouvert du mercredi midi au dimanche midi

FORMULE MIDI servie le mercredi, jeudi et vendredi (à choisir parmi le menu du marché) sauf jour férié.

Entrée, plat & dessert à 19€

Entrée & plat ou plat & dessert à 16€

MENU DU MARCHÉ À 26€ OU 30€ AVEC FROMAGES

HORS BOISSON

- Œuf mollet, crevettes panées au panko, crème de butternut

- Pied de cochon pané, condiment passion balsamique

- Filet de daurade royale, compoté de fenouil/oignons, émulsion vanille du Mexique

- Ballotine de volaille cuite basse température, Pont Neuf et réduction Anjou rouge

- Moelleux au chocolat insert spéculos ,crème tonka

- Sable breton, crème tropézienne et orange sanguine

MENU À 35€

HORS BOISSON

- Foie gras de canard, chutney de mangue à la sarriette

- Noix de saint Jacques snackées, celerisotto, émulsion pommé

- Dos de bar à la nacre , petit épeautre , crumble noisette , émulsion d'écorce orange

- Magret de canard cuit basse température, mousseline de patate douce, légumes de saison, réduction Black tea

Fromages AOP normands

- Poire poché à la cannelle , nougatine, namelaka chocolat noisettes

- Cheesecake aux litchis croustillant chocolat blanc

MENU ENFANT 10€.

Steak haché, pomme dauphine maison.

Filet de poisson, pomme dauphine maison.

Boules de glaces.

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais.

LA FABRIQUE

À LA CARTE

Ouvert du mercredi midi au dimanche midi

FRUITS DE MER

<i>6 huitres d' Asnelles N°3 Christophe Lévêque</i>	10€
<i>12 Huitres d' Asnelles N°3 Christophe Lévêque</i>	18€
<i>Crevettes roses</i>	12€

ENTRÉES

- Œuf mollet , crevettes panées au panko, crème de butternut	9€
- Pied de cochon pané condiment passion balsamique	9€
- Foie gras de canard, chutney de mangue à la sarriette	12€
- Noix de saint Jacques snackées, celerisotto, émulsion pommé	12€

PLATS

- Filet de daurade snacke, compoté de fenouil/oignons , émulsion vanille du Mexique	16€
- Ballotine de volailles cuite basse température, Pont Neuf et réduction Anjou rouge	15€
- Dos de bar à la nacre , petit épeautre , crumble noisette , émulsion d'écorce orange	20€
- Magret de canard cuit basse température, mousseline de patate douce, légumes de saison, réduction Black tea	19€

FORMAGES

<i>Assortiments de fromages AOP Normand</i>	6€
---	----

DESSERTS

- Moelleux au chocolat insert spéculos, crème tonka	8€
- Sable breton, crème tropézienne et orange sanguine	8€
- Poire poché à la cannelle , nougatine, namelaka chocolat noisettes	11€
- Cheesecake aux litchis croustillant chocolat blanc	11€

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais.

Prix net, service compris