
LA FABRIQUE

LA CARTE DU RESTAURANT

Ouvert du mercredi midi au dimanche midi

NOS MENUS

MENU DU MARCHÉ • 26,00€

-
- Œufs parfait, émulsion foie gras
- Blanc d'encornet, bouillon au curry noir
-
- Côte de cochon, poêlée de champignon, petits légumes et jus ibérique
- Dos de cabillaud poêlé, mousseline de topinambours, écume parfumée de coriandre et cardamome verte
-
- Fromages AOP normands (supplément 6,00€)
-
- Moelleux au chocolat insert spéculos, crème tonka
- Trio de Choux (Vanille, chocolat, caramel)

MENU • 32,50€

-
- Foie gras de canard, chutney exotique
- Noix de Saint-Jacques snackées, artichauts en 2 textures, entier et en mousseline, émulsion orangée
-
- Filet de lotte rôtie, gel citron et pamplemousse, émulsion anisée
- Filet de Bœuf doré au beurre, jus réduit, pop corn et tuile parmesan
-
- Fromages AOP normands (supplément 6,00€)
-
- Déclinaison noisette
- Entremet au Chocolat, namelaka chocolat blanc

MENU ENFANT • 10,00€

-
- Steak haché, frites maison
- Filet de poisson, frites maison

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

Prix net, service compris

LA FABRIQUE

LA CARTE DU RESTAURANT

Ouvert du mercredi midi au dimanche midi

À LA CARTE

FRUIT DE MER

<i>6 huitres d'Asnelles N°3 - Christophe Lévêque</i>	10,00€
<i>12 huitres d'Asnelles N°3 - Christophe Lévêque</i>	18,00€
<i>Crevettes roses</i>	12,00€

ENTRÉES

<i>Œufs parfait, émulsion foie gras</i>	9,00€
<i>Blanc d'encorennet, bouillon au curry noir</i>	9,00€
<i>Foie gras de canard, chutney exotique</i>	12,00€
<i>Noix de Saint-Jacques snackées, artichauts en 2 textures, entier et en mousseline, émulsion orangée</i>	12,00€

PLATS

<i>Côte de cochon, poêlée de champignons, petits légumes et jus ibérique</i>	15,00€
<i>Dos de cabillaud poêlé, mousseline de topinambours, écume parfumée de coriandre et cardamome verte</i>	16,00€
<i>Filet de lotte rôtie, gel citron et pamplemousse, émulsion anisée</i>	18,00€
<i>Filet de Bœuf doré au beurre, jus réduit, pop corn et tuile parmesan</i>	20,00€

FROMAGES

<i>Assortiment de fromages AOP Normand</i>	6,00€
--	-------

DESSERTS

<i>Moelleux au chocolat insert spéculos, crème tonka</i>	8,00€
<i>Trio de Choux (Vanille, chocolat, caramel)</i>	8,00€
<i>Déclinaison noisette</i>	10,00€
<i>Entremet Chocolat, namelaka chocolat blanc</i>	11,00€

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

Prix net, service compris
