

RESTAURANT

# Côté Jardin

## MENU DES SPÉCIALITÉS À 35,00 €

Saumon fumé au Nouvel Hôtel, blinis maison

House smoked pink salmon and blinis

Ou

Assiette aux deux foies gras « tradition et épicé »

Spiced and tradition duck foie gras

Ou

Assiette de crudités assorties

Vegetable salad

-----  
Trou normand (granité au calvados)

Calvados sherbet  
-----

Rognon de veau et son confit d'échalotes

Veal kidney and confit shallots

Ou

Filet de bar grillé à l'infusion de fenouil

Bass grilled with fennel sauce

Ou

Tournedos de bœuf façon Rossini, champignons  
d'Andaines

Grilled tenderloin Rossini with mushrooms

Ou

Noix de Saint-Jacques en daube

Sauce langoustine juste crémée

walnut St. Jacques stew

Nos plats sont garnis d'un assortiment de légumes frais

Our dishes are served with an assortment of fresh vegetables  
-----

Assiette de fromages normands, Salade

Seasonal salad and cheese board

Ou

Duo de chocolat avec sa crème anglaise

Chocolate with vanilla sauce

Ou

Tarte Tatin tiède à la crème de normandie

Warm french apple tart in the tatin style

Ou

# Truffes glacées à l'orange avec crème Grand Marnier

Orange ice cream in powdered chocolate with Grand Marnier cream

Prix net - service compris - boisson non comprise  
Nos viandes de bœuf sont d'origine française

