

# Les formules du midi

☰ Tous nos plats sont faits maison

Menus servis uniquement le midi, du lundi au vendredi (sauf samedi et jours fériés)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 17 € / Entrée + Plat + Dessert : 22 € / Plat du jour : 13 €

## Entrées au choix ☰ :

Terrine maison de foie de volailles aux confitures de rhubarbe

ou Mille-feuille de tomates et au «fromage de papa» de Sébastien Bercol, artisan fromager à Cambremer

ou Entrée du jour . . .

## Plats au choix ☰ :

Poisson du moment à la plancha

ou Pièce du boucher grillée

ou Plat du jour

## Desserts ☰

Tarte fine de la villa aux pommes *Préparée à la commande, compter environ 20 minutes*

ou Salade de fruits au miel bio

ou fromage blanc bio au coulis de fruits rouges

ou Dessert du jour

## à la carte ce midi le chef vous suggère :

|  |      |
|--|------|
| <b>Grande salade poulets</b> de la ferme de la Houssaye, œuf bio au plat, suprême, aileron et foie.  | 16 € |
| <b>Bulots Normands</b> IGP de la baie de Granville avec sa mayonnaise maison                         | 10 € |
| <b>Crevettes bio mayo maison à la laitue de mer</b>  | 12 € |
| <b>Foie gras de Canard Normand fermier,</b> chutney de rhubarbe                                      | 15 € |
| <b>Filet de bœuf Normand</b> environ 220 g. GIE Local La Charentaise                                 | 25 € |
| <b>Tartare de Bœuf</b> viande Normande aiguillettes baronne au couteau 180 g                         | 15 € |
| <b>Burger de la Villa</b> Pain burger BIO, steak Normand 180gr, tomates, oignons confits, camembert, | 16 € |
| <b>Plateau de fromages régionaux fermiers</b>  | 10 € |
| <b>Tiramisu aux fruits rouges</b>  | 9 €  |
| <b>Café gourmand</b> ou thé / Chocolat avec des petits desserts délicieux concoctés par le chef      | 9 €  |