



Menu à la Truffe d'été

Notre Truffe d'été TUBER AESTIVUM, à un arôme très fin ; elle se récolte du mois de mai à la fin août.
Son pic de production est fin juin d'où son nom usuel de « truffe de la Saint Jean ».

Mise en Bouche

Foie gras de canard à la Truffe d'été, gelée de Pomme à la Cannelle

Ou

Œuf fermier poché minute, copeaux de truffe,
Cheveux d'ange de céleri, saumon fumé

Trou Normand

Pavé de Turbo Sauvage Cuit sur l'arête, lamelles de truffe

Ou

Suprême de Volaille Label Rouge de Normandie contisé à la Truffe Fraîche,
purée truffée, Crème d'Isigny aux morilles et Noilly Prat

Le Chariot de Fromages

Et le Dessert à commander en début de repas

Soupe de Fraises, Sorbet citron-basilic

Sphère chocolat façon Snickers

Soufflé Chaud au Grand Marnier et son cœur glacé à l'orange (15 minutes d'attente)

Profiteroles croustillantes au chocolat Chaud

Tarte au Citron déstructurée, Sorbet citron vert et basilic

51.00€

Prix net en Euros TTC et service compris



Menu à 39 €



Le ½ homard Bleu froid et décortiqué, salade coleslaw (suppl.8 €)
Poêlée de petites Gambas, Crème Cognac, brisure de truffes
Trilogie de Foie Gras (escalope poêlée au miel, Terrine foie Gras et crème Brûlée au Foie Gras)
Les Huitres de nos côtes
La Terrine de Foie Gras de Canard Parfumé au Pommeau

Le Filet de lieu jaune, Sauce Champagne Safrané
Ris de Veau aux éclats de morilles
Le Homard Bleu servi rôti au Four, 400/600 g, Sauce Homardine (suppl. 15 €)
Filet de Bœuf et son jus Corsé
La Souris d'Agneau Braisée, Purée de Pomme de Terre Truffée
Sole Meunière (suppl. 4 €)

Le Chariot de Fromages
(en terrasse nous ne pourrons pas vous présenter le chariot. Vous serez servi à l'assiette)

Et le Dessert à commander en début de repas

Soupe de Fraises, Sorbet citron-basilic
Sphère chocolat façon Snickers
Soufflé Chaud au Grand Marnier et son cœur glacé à l'orange (15 minutes d'attente)
Profiteroles croustillantes au chocolat Chaud
Tarte au Citron déstructurée, Sorbet citron vert et basilic

Le Foie Gras à emporter :

Que ce soit pour une occasion spéciale ou tout simplement pour vous faire plaisir le temps d'un repas, vous avez la possibilité d'emporter

Le foie gras de canard parfumé au Pommeau préparé par le Chef. : Le Kilo 85 €

Menu 31 €



VOICI LE LOGO
« FAIT MAISON »

*Menu servi midi et soir en semaine
Sauf le samedi soir, dimanche et jours fériés*

Les Huîtres de nos côtes

Fraicheur de céleri-pomme & Filet de Maquereau fumé

(Maquereau confectionné par la Maison Horizon Marin de Cabourg)

Tartare de saumon et mangue

Salade Terre et Mer (foie gras et magret de canard, saumon, gambas)

Choucroute de la Mer aux 3 Poissons

Fricassée de Rognons de Veau, crème de moutarde douce

Le Homard bleu servi rôti au four (400/600 g) Sauce Homardine (suppl. 16 €)

Filet mignon de porc à l'andouille et Pomme, sauce au Pommeau

Filets de Daurade, tomate, Tapenade d'olive, basilic - Crème de Chorizo

Le Chariot de Fromages

Ou un dessert au choix à commander en début de repas :

Nougat Glacé et son coulis de fraises

Moelleux au Caramel Beurre Salé

Sablé frangipane, fraises et Chantilly

Farandole de Sorbets

Ou un Dessert des autres menus avec supplément 6€

Soufflé Chaud au Grand Marnier et son cœur glacé à l'orange

Soupe de Fraises, Sorbet citron-basilic

Profiteroles croustillantes au chocolat Chaud

Sphère Chocolat façon Snickers



Menu Déjeuner à 24 €

Menu servi uniquement le midi en semaine - Hors Jours Fériés et week-end

Marmite de Fruits de Mer et Petites Gambas
Salade de magret de Canard fumé et andouille

Mijoté du Moment
Retour de Pêche du Jour

Chariot de Fromages Normands
Coupe Glacée Caramel, Pomme et Chantilly
Crêpe au Chocolat, glace vanille

Ou un Dessert des autres menus avec supplément 6€

Soufflé Chaud au Grand Marnier et son cœur glacé à l'orange
Soupe de Fraises, Sorbet citron-basilic
Profiteroles croustillantes au chocolat Chaud
Sphère Chocolat façon Snickers

Formule déjeuner à 21 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu enfant (- de 12 ans)

Une Bouteille d'eau Evian (33cl)

Le Poisson du jour à la Crème Ou Filet de Poulet à la Normande

et

Crêpe chocolat Ou Le Duo de Sorbets ou Glace

13 €

Tous nos prix sont indiqués en TTC et en euros. Service compris