



Menu Coquilles Saint-Jacques

Mise en Bouche

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de Homard et son Sorbet Betterave

ou

Saint-Jacques à la Plancha, Crème de Panais
Poêlée de Chanterelles, Poitrine fumée forêt noire

Trou Normand

Risotto au parmesan et St-Jacques snackées, Crème de Chorizo

Ou

Poêlée de St-Jacques et Velouté de Coques, Mousse de Potiron
Emulsion d'huile de Truffes

Le Chariot de Fromages

Et le Dessert à commander en début de repas

Millefeuille caramel, Fève de Tonka

Mi-cuit au chocolat façon Viennois

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

Profiteroles croustillantes au chocolat Chaud

Déclinaison de Pamplemousse, sorbet litchi

42.00€

Prix net en Euros TTC et service compris

LE LOGO « FAIT MAISON »



Menu à 39 €

Le ½ homard Bleu froid et décortiqué, salade coleslaw (suppl.9 €)
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. 16 €)
Filet de Bœuf et son jus Corsé
La Souris d'Agneau Braisée, Purée de Pomme de Terre Truffée
Sole Meunière (suppl. 5 €)

Le Chariot de Fromages

Et le Dessert à commander en début de repas

Millefeuille caramel, Fève de Tonka
Mi-cuit au chocolat façon Viennois
Soufflé Chaud au Grand Marnier et son cœur glacé à l'orange (15 minutes d'attente)
Profiteroles croustillantes au chocolat Chaud
Déclinaison de Pamplemousse, sorbet litchi

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 95 €

Menu 31 €



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

Les Huîtres de nos côtes
Chair de Tourteau, Céleri, Pamplemousse, sorbet avocat
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 €)
Médailon de Paleron de Bœuf aux carottes cuit base température
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
Tartelette au Caramel Beurre Salé
Riz au Lait et sa Ganache de Chocolat
Farandole de Sorbets

Ou un Dessert des autres menus avec supplément 6€

Mi-cuit au Chocolat façon Viennois
Soufflé Chaud au Grand Marnier et son cœur glacé à l'orange
Millefeuille au Caramel, Fève de Tonka
Profiteroles croustillantes au chocolat Chaud



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
Millefeuille au Caramel, Fève de Tonka
Profiteroles croustillantes au chocolat Chaud
Mi-Cuit au Chocolat façon Viennois

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