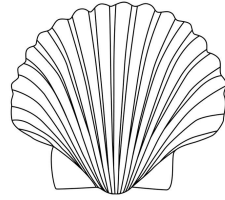


# *Menu Coquilles Saint-Jacques*



Mise en Bouche

\*\*\*\*

Carpaccio de Saint-Jacques et son Sorbet Betterave, croustilles d'algues et  
Huile de homard

ou

Saint-Jacques à la Plancha, Crème de Panais et  
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 corail d'oursin, Mousse de Potiron

\*\*\*\*

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

Soufflé Chaud au Grand Marnier et son Cœur Glacé à l'Orange (15 minutes d'attente)

Profiteroles Croustillantes au Chocolat Chaud

Assiette de la Pâtissière

Millefeuille caramel, Fève de Tonka

Mi-cuit au chocolat façon Viennois

**46.00€**

Prix net en Euros TTC et service compris

# Menu à 41 €

VOUS LE LOGO  
« FAIT MAISON »  
EST OBLIGATOIRE  
POUR LES RESTAURANTS  
DE FRANCE

## Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

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)

L'assiette de 8 huîtres de nos Côtes

Le ½ homard bleu de la région à l'étuvée et sa bisque, petits légumes (suppl.9,50 €)

La Terrine de Foie Gras de Canard Parfumé au Pommeau

Œuf Parfait à la Crème de Langoustines, Parmesan, Huile de Truffes et sa  
Queue de Langoustine

\*\*\*\*\*

## Trou Normand

\*\*\*\*\*

La Souris d'Agneau Braisée, Purée de Pomme de Terre Truffée

Filet de Barbue, caviar d'aubergine, conchiglioni épinard-ricotta, sauce safranée

Ris de Veau aux éclats de morilles

Filet de Bœuf, sauce aux Girolles, Poivre de Kampot

Sole meunière (500 G) et sa purée de Pomme de Terre truffée (suppl.8 €)

\*\*\*\*\*

## Le Chariot de Fromages

(dans le patio : nous ne pouvons pas vous présenter le chariot. Vous serez servi à l'assiette)

\*\*\*\*\*

Et le Dessert à commander en début de repas

Soufflé Chaud au Grand Marnier et son Cœur Glacé à l'Orange (15 minutes d'attente)

Profiteroles Croustillantes au Chocolat Chaud

Assiette de la Pâtissière

Millefeuille caramel, Fève de Tonka

Mi-cuit au chocolat façon Viennois

## 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 105 €*

Menu 33 €



VOUS LE LOGO  
FAIT MAISON

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

Mise en Bouche

\*\*\*\*

L'assiette de 6 huîtres de nos côtes  
Chair de Tourteau, Céleri, Pamplemousse, sorbet avocat  
Œuf Parfait à la Crème de Langoustines, tomate confite et parmesan  
L'étuvée de Homard et sa bisque, petits légumes (suppl. 9,50 €)  
Salade Terre et Mer (foie gras et magret de canard, saumon, gambas)

\*\*\*\*

Saumon label rouge confit à l'huile d'olive en basse température (rosé) & pesto  
Suprême de Volaille à la Crème de Pont l'évêque  
Le Homard bleu servi rôti au four (400/600 g) Sauce Homardine (suppl. 21 €)  
Entrecôte de Race Normande (suppl. 3€)

\*\*\*\*

Le Chariot de Fromages

(en terrasse nous ne pourrions pas vous présenter le chariot. Vous serez servi à l'assiette)

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

Tartelette mandarine, crème mousseline  
Mousse cappuccino-chocolat, sauce spéculoos  
Farandole de Sorbets

Ou un Dessert des autres menus avec supplément 6€  
Soufflé Chaud au Grand Marnier et son cœur glacé à l'orange  
Assiette de la Pâtissière  
Millefeuille caramel, Fève de Tonka  
Profiteroles croustillantes au Chocolat Chaud



## *Le Menu Homard de la région*

Mise en Bouche

\*\*\*\*

Poêlée de petites Gambas, Crème Cognac, Brisure de Truffes

L'assiette de 8 Huitres de nos Côtes

La Terrine de Foie Gras de Canard Parfumé au Pommeau

Œuf Parfait à la Crème de Langoustines, Parmesan, Huile de Truffes et sa  
Queue de Langoustine

\*\*\*\*

Trou Normand

\*\*\*\*

Le Homard Bleu entier servi rôti au Four  
et sa Sauce Homardine – 400 / 600 G

\*\*\*\*

Le Chariot de Fromages

\*\*\*\*

Et le Dessert à commander en début de repas

Soufflé Chaud au Grand Marnier et son Cœur Glacé à l'Orange (15 minutes d'attente)

Profiteroles Croustillantes au Chocolat Chaud

Assiette de la Pâtissière

Millefeuille caramel, Fève de Tonka

Mi-cuit au chocolat façon Viennois



58 €



## Menu Déjeuner à 25 €

*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

\*\*\*\*

Choucroute de la mer aux 3 poissons  
Confit de canard

\*\*\*\*

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  
L'assiette du pâtissier (mi cuit chocolat, framboisine, tarte tatin et baba rhum passion)  
Profiteroles croustillantes au chocolat Chaud  
Mi-Cuit au Chocolat façon Viennois

### Formule déjeuner à 22 €

*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