

Plat – dessert 36 €
Entrée – plat – dessert 40 €
Entrée – plat – fromage et dessert 45 €

Poêlée de crevettes sauvages, 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
Tartare de bar au citron vert, pousse épinard, vinaigrette miel gingembre

Trou Normand

Coquilles Saint-Jacques snackées, Risotto au parmesan, Crème de Chorizo
La souris d'agneau Braisée, purée de pomme de terre truffée
Blanquette de la mer, fruits de mer, purée truffée, fondue poireaux
Ris de Veau aux morilles, épinard
Filet de bœuf Chateaubriand, crème de morilles – (suppl 9 €)
(Le filet bœuf chateaubriand est une pièce prestigieuse taillée directement dans le filet, la partie la plus noble du bœuf)

Soufflé chaud au grand Marnier et son cœur glacé à l'orange
Millefeuille au caramel, fève de Tonka
La fraise, noix de coco, sur biscuit croustillant
Pavlova aux Fruits rouges, sorbet framboise
Assiette Gourmande (5 petits desserts gourmands)

Plat seul : 21 €
Le menu complet : 33 €
La formule : entrée-plat ou plat -dessert : 28 €

L'assiette de 6 huîtres de nos côtes

Salade d'asperges, parmesan, jambon Serrano, vinaigrette de framboise

Saumon en deux façons
(Saumon fumé, tartare de saumon et mangue, mousse de chèvre frais)

Filet de dorade, ratatouille, crème de chorizo

Quasi de veau cuit à basse température, risotto de blé fumé, jus de romarin

Buchette chocolat-caramel
Pavlova aux Fruits rouges, sorbet framboise
Farandole de sorbets maison

....Menu et formules servis tous les jours midi et soir

Sauf le samedi soir, le dimanche et les jours fériés.....



Les Entrées

La Terrine de Foie Gras de Canard Parfumée au Pommeau	18.00
Les Huitres de Nos côtes. N.2. : soit 12 huitres... 25.00 € ou 6 huitres.....	13.00
Trilogie Foie Gras (escalope poêlée miel, Terrine foie Gras, crème Brûlée Foie Gras)	19.00
Saumon en deux façons (saumon fumé, tartare saumon-manque, mousse de chèvre)	16.00

Les Plats

Burger aux truffes : (viande hachée, ricotta à la truffe, fromage fondu, échalotes, pain de notre artisan boulanger) et frites de patate douce	25.00
. Le burger sans truffe :	21.00
Belle sole meunière de nos côtes (500-600 G) et sa purée de Pommes de Terres truffée (sole préparée sur table sur demande). Ce plat ne peut pas être intégré dans les menus.	39.00
Ris de Veau aux éclats de morilles	26.00
Filet de Bœuf Chateaubriand, crème de morilles (le filet bœuf Chateaubriand est une pièce prestigieuse taillée directement dans le filet, la partie la plus noble du bœuf) – Ce plat ne peut pas être intégré dans les menus.	31.00
Blanquette de la mer, fruits de mer, quenelles purée truffée et de fondue de poireaux, poivre algues-citron	27.00

formule : Le homard + le dessert

Le homard entier au four et frites de patate douce, sauce homardine

Ou

Le homard entier (décortiqué), risotto de riz vénéré

Et le dessert de votre choix

(poids du homard entre 700.800 g .Prix pouvant être modifié suivant le cours)

57 €

Les Desserts

Soufflé Chaud au Grand Marnier et son Cœur Glacé à l'Orange	14.00
Millefeuille au caramel, fève de tonka	13.00
Assiette de la pâtissière (5 petits desserts gourmands)	12.00
Le Chariot de Fromages affinés	11.00

Le Menu Homard de la région

Poids du homard entre 600 / 700 g

L'assiette de 6 huîtres de nos côtes

Salade d'asperges, parmesan, jambon Serrano, vinaigrette de framboise

Saumon en deux façons

(Saumon fumé, tartare de saumon et mangue, mousse de chèvre frais)

Trou Normand

Le Homard Bleu entier au four et sa sauce Homardine, frites de patate douce

ou

Le Homard Bleu entier **décortiqué**, Risotto de riz vénéré, bisque de homard

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

Millefeuille au Caramel, fève de tonka

Assiette de la Pâtissière (5 petits desserts gourmands)

Pavlova aux fruits rouges, sorbet framboise

61 €

(Le poids du homard ainsi que le prix peuvent être modifiés suivant le cours)

menu enfant

Le Poisson du jour à la Crème ou le Filet de Poulet à la Normande
et
Crêpe chocolat ou le Duo de Sorbets
+
Une Bouteille d'eau plate 25 (cl)

Menu pour enfant de moins de 12 ans - 14 €

Nous acceptons



Nous acceptons également les Cartes Bancaires et les Espèces. Le restaurant n'accepte pas les chèques