

LES HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

PLATEAU DE FRUITS DE MER (prix par personne) 70 €
1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, 10 crevettes roses, 200gr bulots
Supplément homard entier *Tarif soumis à la saisonnalité*
A commander avant 18h la veille de votre repas

HUÎTRES n°3 de chez Lenoir-Thomas, Îles de Chausey

Par 6	20 €
Par 9	30 €
Par 12	40 €

LES ENTRÉES



CARPACCIO DE TOMATES 24 €
Burrata, huile de livèche, échalotes frites

VELOUTÉ DE PETITS POIS 21 €
Œuf parfait bio de chez Galobio, jambon de la Manche

LANGOUSTINES EN CARAPACE RÔTIES À LA CHEMINÉE 24 €
Beurre blanc aux herbes, étuvée de petits pois

LES PLATS



FILET DE CANETTE RÔTIE 32 €
Fenouil et sa purée, sabayon réglisse, caramel de cidre

LOTTE RÔTIE 36 €
Asperges des Landes et cardamomes noires, andouille de Vire, sauce vierge à l'ail des ours

ENCORNETS GRILLÉS À LA CHEMINÉE 32 €
Conchiglioni façon paëlla et gambas

CÔTE DE BŒUF NORMANDE (pour 2 personnes, 30 minutes d'attente) 92 €
Pommes Pont-neuf, sucrine snackée, sauce Béarnaise au cidre bio de chez Daufresne

LES DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS 12 €
Chutney et bouquet de salade

PROFITEROLES 14 €
Glace vanille

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES (à commander en début de repas) 14 €
Crème fermière de chez Borniambuc et crème glacée au Calvados

FRAISES 14 €
Rhubarbe et siphon citron vanille

Prix nets, taxes et service compris

Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans.