

## LES HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

HUÎTRES n°2 Chausey	PAR 6	20 €
	PAR 12	40 €

### LES ENTRÉES



<b>LA TOMATE</b> Gaspacho de tomates façon bloody mary, burrata, sorbet livèche et citron vert	<b>23 €</b>
<b>L'ŒUF</b> Asperges vertes, copeaux de parmesan, saucisson du marin, coulis d'asperges vertes à la cardamome	<b>22 €</b>
<b>SALADE DE QUINOA</b> Salade de quinoa rouge bio et agrumes à la coriandre, gambas snackées, avocat mariné au gingembre	<b>24 €</b>
<b>LE MAQUEREAU</b> Mariné en escabèche, salade frisée fine et légumes croquants	<b>20 €</b>

### LES PLATS



<b>LE HOMARD</b> Rôti en carapace, artichaut violet façon barigoule, sabayon cardinal	<b>50 €</b>
<b>PAVE DE LIEU JAUNE</b> Snacké à la plancha, risotto d'asperges et coquillages, émulsion salicorne	<b>32 €</b>
<b>COTE DE VEAU</b> Rôti à la cheminée, crème Borniambuc, poêlée de fèves et petits pois jus de veau perlé	<b>34 €</b>
<b>L'AGNEAU</b> Carré d'agneau, croûte olive citron, purée de carottes au cumin, légumes printaniers, émulsion à l'ail	<b>36 €</b>

### LES DESSERTS



<b>ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS</b> Chutney de pêches et bouquet de salade	<b>12 €</b>
<b>CHOCOLAT CACAHUETE ET CARAMEL</b> Caramel au beurre salé, cacahuètes caramélisées, glace cacahuète	<b>14 €</b>
<b>TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES</b> Crème fermière de chez Borniambuc, crème glacée au Calvados (à commander en début de repas)	<b>14 €</b>
<b>PANACOTTA JASMIN, FRAMBOISE ET LITCHI</b> Panacotta infusée au thé jasmin, salade de litchi et framboise, crumble citron jaune	<b>14 €</b>