

## LES HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

HUÎTRES n°2 Chausey

PAR 6

20 €

PAR 12

40 €

## LES ENTRÉES



### LA TOMATE

Gaspacho de tomates façon bloody mary, burrata, sorbet livèche et citron vert

23 €

### L'ŒUF

Asperges vertes, copeaux de parmesan, saucisson du marin, coulis d'asperges vertes à la cardamome

22 €

### SALADE DE QUINOA

Salade de quinoa rouge bio et agrumes à la coriandre, gambas snackées, avocat mariné au gingembre

24 €

### LE MAQUEREAU

Mariné en escabèche, salade frisée fine et légumes croquants

20 €

## LES PLATS



### LE HOMARD

Rôti en carapace, artichaut violet façon barigoule, sabayon cardinal

50 €

### PAVE DE LIEU JAUNE

Snacké à la plancha, risotto d'asperges et coquillages, émulsion salicorne

32 €

### COTE DE VEAU

Rôti à la cheminée, crème Borniambuc, poêlée de fèves et petits pois jus de veau perlé

34 €

### L'AGNEAU

Carré d'agneau, croûte olive citron, purée de carottes au cumin, légumes printaniers, émulsion à l'ail

36 €

## LES DESSERTS



### ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

Chutney de pêches et bouquet de salade

12 €

### TARTE AU CHOCOLAT 70%

Noisettes caramélisées et grué cacao

14 €

### TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES

Crème fermière de chez Borniambuc, crème glacée au Calvados (à commander en début de repas)

14 €

### LA FRAISE

Façon île flottante et verveine

14 €