

 Healthy Food

Menu Reine des Plages •45

Entrée / Plat / Dessert aux choix


Les Entrées •13

La fricassée de champignons d'Automne, gnocchis & roquette

Le chou farci au foie gras de la ferme de la Houssaye, touche de sésame doré

Les huîtres N°0 de St Vaast-La-Hougue servis tiède la noisette et carotte d'ici

Le carpaccio de St-Jacques du Bateau Gros Loulou, coco & citron vert

 Entrée du jour


Les Plats •22

L'endive de pleine terre braisée à la truffe d'Automne « tuber uncinatum »

Le filet de bœuf normand poêlé au poivre de Muntok, navets rôtis au Xérès

Les St-Jacques du Bateau Gros Loulou & bolets rôtis, textures de chayotte

Le filet de dorade grise de nos côtes croûté à la graine de courge

 Plat du jour


Les Desserts •12

A la découverte des fromages normands...

Le millefeuille gaufre à la pomme Akane

Le baba au Gin c'est nous (Recette des Cures Marines)

Le chocolat noir Litchi du Vietnam à la tanaïsie, compotée de prune

 Dessert du jour