

# LES HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

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

HUÎTRES n°3 de Blainville-sur-Mer	Par 6	20 €
	Par 9	30 €
	Par 12	40 €

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Mac & Cheese « Camembert »	8 €
Frites maison	7 €
Salade verte	4 €

## LES ENTRÉES

 VELOUTÉ RAFRAÎCHI DE PETITS POIS		25 €
Chèvre frais de chez Noémie, croûtons		
SALADE DE POMMES DE TERRE		24 €
En vinaigrette, maquereau fumé à la cheminée, sabayon moutarde		
ASPERGES VERTES		26 €
Œufs parfaits de chez Marie, saucisson du Marin, parmesan, vinaigrette aux noisettes		
 QUINOA ROUGE AUX AGRUMES		22 €
Avocats et croûtons frits		

## LES PLATS

VOLAILLE FERMIÈRE FAÇON VALLÉE D'AUGE		34 €
Pommes de terre darphin roulées		
LOTTE RÔTIE		33 €
Contisée à l'andouille de Vire, asperges, champignons, jus d'arêtes à la pomme		
CÔTE DE BŒUF NORMANDE (pour 2 personnes, 30 minutes d'attente)		93 €
Pommes Pont-neuf, sucrine snackée, sauce Béarnaise au cidre bio de chez Daufresne		
QUASI DE VEAU RÔTI		37 €
Fumé au foin, pommes de terre nouvelles et petits pois		
MARMITE HONFLEURSAISE		36 €
Petits pois, fèves, pommes de terre		
 CRUMBLE D'ASPERGES		26 €
Parmesan		

## LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS		12 €
À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS		
PROFITEROLES		14 €
Glace vanille		
TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES		14 €
Crème fermière de chez Borniambuc et crème glacée au Calvados		
SAVARIN AUX AGRUMES ET ÉPICES DOUCES		14 €
Chantilly à la vanille, fruits rouges		

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.