

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> |
| A commander avant 18h la veille de votre repas | |

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



LES ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|----------------------------|------|
| Mac & Cheese « Camembert » | 10 € |
| Frites maison | 10 € |
| Salade verte | 8 € |

LES ENTRÉES

| | | |
|--|---|------|
| FILET DE ROUGET |  | 25 € |
| Linguine à la tomate, caviar d'aubergines | | |
| SALADE DE MAQUEREAU | | 24 € |
| Pommes de terre à la moutarde | | |
|  QUINOA ROUGE AUX AGRUMES | | 22 € |
| Avocats et croûtons frits | | |
|  TARTARE DE TOMATES AU BASILIC | | 24 € |
| Burrata, vinaigrette, pistou, chips d'échalotes | | |

LES PLATS

| | | |
|--|--|------|
| VOLAILLE FERMIÈRE FAÇON VALLÉE D'AUGE |  | 34 € |
| Pommes de terre darphin roulées | | |
| DOS DE CABILLAUD | | 34 € |
| Ratatouille, sauce vierge | | |
| 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 | | |
| CÔTE DE VEAU | | 45 € |
| Poêlée de girolles, pommes de terre et jus de veau | | |
| MARMITE HONFLEURAISE | | 36 € |
| Risotto de moules, beurre blanc au safran de Normandie de chez Mme Guerard | | |
| FILET DE CANETTE | | 34 € |
| Panisse, courgettes poêlées, caramel de cidre de Normandie | | |
|  CRUMBLE DE SARRASIN | | 26 € |
| Aux légumes | | |

LES DESSERTS

| | | |
|-------------------------------|---|------|
| ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS |  | 12 € |
|-------------------------------|---|------|

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

| | |
|---|------|
| NOUGAT GLACÉ AUX FRUITS ET AUX NOIX | 14 € |
| Coulis aux fruits de saison | |
| 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.