

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		23 €
Avocats et croûtons frits		
✓ TARTARE DE TOMATES AU BASILIC		24 €
Burrata, vinaigrette, pistou, chips d'échalotes		

LES PLATS

VOLAILLE FERMIÈRE FAÇON VALLÉE D'AUGE		36 €
Pommes de terre darphin roulées		
DOS DE CABILLAUD		34 €
Ratatouille, risotto, 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 (poisson et moules)		36 €
Risotto au safran de Normandie de chez Mme Guerard, beurre blanc		
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.