

## LES HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

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

HUÎTRES n°3 de chez Lenoir-Thomas, Îles de Chausey

Par 6	20 €
Par 9	30 €
Par 12	40 €

### LES ENTRÉES



CARPACCIO DE TOMATES 24 €  
Burrata, huile de livèche, échalotes frites

CRÈME DE CÉLERI RAVE 22 €  
Œuf parfait bio de chez Galobio, haddock fumé, chips de céleri

SAUMON D'ISIGNY FAÇON GRAVLAX 24 €  
Caviar d'aubergine aux pignons de pin et citron confit, coulis de poivron et pickles de légumes

QUINOA ROUGE AUX AGRUMES 20 €  
Avocats et croûtons frites

### LES PLATS



LONGE DE THON 32 €  
Marinée au cidre de Normandie, poivrons et courgettes, sabayon pommée

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI 36 €  
Tian de légumes, sauce vierge, jus au thym

EGLEFIN À LA PLANCHA 30 €  
Artichaut et pommes de terre grenaille, sauce moutarde à l'ancienne

CÔTE DE BŒUF NORMANDE (pour 2 personnes, 30 minutes d'attente) 92 €  
Pommes Pont-neuf, sucrine snackée, sauce Béarnaise au cidre bio de chez Daufresne

### LES DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS 12 €  
Chutney et bouquet de salade

PROFITEROLES 14 €  
Glace vanille

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES (à commander en début de repas) 14 €  
Crème fermière de chez Borniambuc et crème glacée au Calvados

TARTE AU CAFÉ ET CASSONADE 14 €  
Crème glacée orange et cardamome

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.