

SUGGESTIONS

Caviar Oscière Royal de chez « Petrossian » 20g, blinis et condiments		80€
* Huîtres n°3 bio de chez Lenoir-Thomas / <i>Organic Oysters n°3 from Lenoir-Thomas</i>	Par 6	16€ 13€
	Par 9	18€
	Par 12	22€ 18€
Plateau de fruits de mer royal		70€
<i>1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 4 amandes, 150gr bulots</i>		

ENTRÉES / STARTERS

* Saumon mariné, salade de céleri rémoulade au curry		20€ 16€
<i>Gravlax salmon, celery salad and curry</i>		
Œuf Parfait, syphon de pomme de terre au haddock, sauce vierge		18€
<i>« Perfect » egg, potatoes with Haddock espuma</i>		
* Burrata « <i>prodotto in Puglia</i> » courgettes, huile de sarriette		17€ 15€
<i>Buffalo Cheese Mozzarella « Burrata », zucchini, savory oil</i>		
* Asperges tièdes, filet de canard fumé maison, parmesan et vinaigrette sabayon		22€ 18€
<i>Asparagus, homemade smoked fillet of duck, parmesan cheese and sabayon sauce</i>		
* Bocal de brandade, aïoli maison et toast		16€ 14€
<i>Jar or brandade, homemade garlic sauce et Toast</i>		

PLATS / MAIN COURSES

* Suprême de volaille et langoustines rôties, petits pois, bisque perlée au jus de volaille		30€ 25€
<i>Chicken suprême and roasted langoustine, green peas, bisque sauce</i>		
Homard rôti, tagliatelles liées à la bisque d'estragon		56€
<i>Roasted lobster, with tagliatelle pastas</i>		
Sole Meunière, écrasé de pomme de terre et citron confit, chou pak-choï rôti, fraîcheur de fenouil		32€
<i>Sole fish « Meunière », mashed potatoes and confit lemon, fennel, roasted pak-choi cabbage</i>		
* Côte de veau fumée au foin, poêlée de pommes grenaille et échalote confite, palourdes		36€ 30€
<i>Smoked Veal rib, potatoes with shallot, clams</i>		
* Blanquette de poissons et coquillages au safran de Normandie, tombée d'épinards, citron		26€ 22€
<i>Honfleur Fish blanquette and shells with saffron, spinach, lime</i>		

DESSERTS / DESSERTS

Fromages normands / <i>Norman cheeses</i>		10€
* Chou Paris-Brest / <i>Paris-Brest cream puff</i>		12€ 9€
* Baba au rhum / <i>Rum baba</i>		14€ 9€
* Bocal de riz au lait et fruits frais / <i>Rice pudding and fresh fruits</i>		12€ 9€
* Tarte chocolat / <i>Chocolate tart</i>		14€ 9€

* Plats disponibles en vente à emporter