

## LES HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

PLATEAU DE FRUITS DE MER (prix par personne) 70 €  
1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, 6 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



BURRATA 24 €  
Tartare de tomates anciennes et gaspacho à la livèche

TARTARE DE MAIGRE 23 €  
Salade de pomme de terre ratte et ses condiments

CARPACCIO DE DAURADE 23 €  
Vinaigrette carotte gingembre et légumes pickles

COURGETTE 21 €  
En crème et carpaccio, chèvre fermier et herbes du jardin

### LES PLATS



LIEU JAUNE RÔTI 32 €  
Aubergine marinée et son caviar, pignons de pin et sauce vierge à la sarriette

PINTADE 36 €  
Légumes d'été et jus au thym

AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE 32 €  
Artichaut glacé à la vinaigrette barigoule

CABILLAUD 34 €  
Brulé au miso, petits pois et fruits rouges acidulés

CÔTE DE BOEUF (pour 2 personnes, 30 minutes d'attente) 90 €  
Pommes Pont neuf, sucrine et sauce Béarnaise au cidre

### LES DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS 12 €  
Chutney et bouquet de salade

FIGUE FRAÎCHE 14 €  
Crème à la cardamome verte et glace à la feuille de figuier

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

PÊCHE AU THÉ JASMIN 14 €  
Muesli et glace amande