



LA CARTE D'AOUT



A L'Alcyon, on épluche, on émince, on réduit, on taille, on poche, on déglace, on blanchit, on mijote, on rôtit, on braïse, on saisit, on poêle, ... et on dresse

En bref, à l'Alcyon on cuisine.

L'Alcyon vous propose une Cuisine Traditionnelle entièrement faite Maison composée uniquement avec des Produits Frais et des Produits Bruts travaillés sur place. Aucune place en cuisine pour les surgelés, pas plus que pour les conserves. Notre ouvre-boîte rouille tranquillement sur son clou et l'usage du congélateur est exclusivement réservé pour les glaces et sorbets.

**FORMULE ENTREE+PLAT
OU PLAT+DESSERT**

34,00 €

NOTRE FORMULE BISTRONOMIQUE
**AMUSE BOUCHE, ENTREE, PAUSE NORMANDE,
PLAT ET DESSERT**

43,00 €

Les Entrées

- * *Le Millefeuille de Saumon Gravlax à la Chantilly Mascarpone au deux Citrons*
- * *L'Andouille de Vire gratinée au Camembert*
- * *L'Œuf cocotte au Magret Fumé et Parmesan*

Les Plats

- * *Le Bar Roti aux saveurs Normandes*
- * *Le Pavé de Saumon sur Andouille de Vire et son Confit d'Échalotes au Pommeau et Verjus*
- * *Les Saint-Jacques Fraîches Flambées*
- * *La Piccata de Magret Flambé au Cognac et sa Sauce Maison poivre et Miel*

Les Desserts Faits Maison de A à Z

- * *Le Crumble Coco Glacé aux Fruits du Verger*
- * *La Tarte au deux Citrons sur Palet Breton*

Les Coupes Glacées

- * *La Coupe Normande*
Glaces Pomme et Poire, Calva
- * *La Coupe au Long Cours*
Glaces Vanille et Caramel au Beurre Salé, Rhum
- * *La Coupe Gascogne*
Glace Vanille, Liqueur d'Armagnac Vanille
- * *La Coupe Colonel*
Glace Citron, Vodka