Boissons

Nos cocktails bien-être

Le cocktail au choix (35 cl) 12,50€

«Le Booster»

Pomme, citron, concombre, céleri, épinard

Coup de boost végétal assuré avec ce cocktail. Des jus chargés en antioxydants, en vitamines et en nutriments pour purifier votre organisme. Un juste équilibre entre gourmandise et bien-être, à consommer à toute heure.

«Le Détox»

Pomme, poire, grenade et clémentine

Connue et reconnue comme étant le fruit ayant le plus de propriétés antioxydantes, la grenade alliée aux apports vitaminiques de la clémentine vous donnera un bon coup de pep's. La douceur de la pomme et la poire font de ce cocktail un régal.

Notre sélection bar**

Café (Nespresso)	3,90€
Bière pression Heineken 25 cl	5,00€
Bières bouteille de Normandie **BIO** 33 cl Golden Ale (blonde), Norweiss (blanche) et Copper Ale (ambrée)	7,50€
Eau minérale plate 25 cl	3,00€
Eau minérale gazeuse 25 cl	3,00€
Sodas 33 cl	4,90€
Jus de fruits bouteille Millat 33 cl Abricot d'Ardèche, ananas du Costa Rica, tomate jaune, fraise du Pays lyonnais, myrtille, mangue de Colombie, poire d'automne, fruit de la passion	7,50€
Jus de fruits frais 25 cl	9,00€
Apéritif anisé (Ricard) 4cl	8,00€
Whisky Ballantine's 4 cl	8,00€

Notre sélection de vins AOC*

Menetou-Salon blanc **BIO** 75cl «Cuvée des Bénédictins» – Domaine du Prieuré	39€
Monthelie blanc **BIO** 75cl «Sous le Cellier» – Clos du Moulin aux Moines	57€
Lalande-Pomerol rouge 75cl Château Garraud	42€
Saint-Joseph rouge **BIO** 75cl «Aléo Fane» – Natacha Chave	51€
Cornas rouge **BIO** 75cl « Rebelle » – David Reynaud	84€

N'hésitez pas à demander nos cartes complètes

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier avec modération.

Le poisson d'Argent
RESTAURANT

Notre chef, Cedric Launay vous a sélectionné les meilleurs produits de l'artisanat local dans une démarche écoresponsable.

La spiruline de AKAL FOOD à Saint-Pierre-Azif, les canards de la ferme de la Houssaye à Epaignes, les huîtres Meuvaines-Asnelles de la baie de Seine, les miels du Manoir des Abeilles, les fruits et légumes des Vergers de Saint-Eustache, les viandes de Lebailly, les poissons de la Baie de Seine, les produits cidricoles des Vergers de Roncheville, les œufs de plein air de la ferme des GonneGirls, les bons légumes de Sophie à Cintheaux, le jardin des herbes aromatiques du chef…

La cuisine qu'il vous propose est le reflet d'une sensibilité, d'une harmonie entre les produits régionaux qui nous entourent, la saison, les saveurs et l'équilibre.

Les 5S

Ses engagements sont les principes de la restauration «5S» by Thalazur : Saveur, Situations géographiques, Simplicité, Saisons et cuisine Saine.

Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs

Avec son équipe ils sont les garants de ces valeurs et ont le plaisir de vous souhaiter un agréable moment à déguster une cuisine saine & gourmande.
Reconnue au travers du label de Maître Restaurateur.

capital santé

Fervent défenseur du manger sain, il vous propose ses plats signatures «Capital santé». Des plats aux apports réduits en gluten et lactose, riches en antioxydants et végétaux phytodrainants mais également équilibrés en protéines animales.

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes sur simple demande, ainsi que toutes nos offres : traductions et allergènes d'un simple clic sur vos appareils mobiles.

Nos bowls*

Salade, carottes râpées, betteraves, maïs, herbes fraîches, quinoa aux petits légumes.

3 déclinaisons :

- Végétarien (Menu végétarien) 15€
- Dinde marinée au soja 16€
- Saumon fumé maison et crevettes roses 18€

Formule bowls 23€

Un bowl + un cocktail du jour sans alcool composé par nos barmans ou un verre de rosé AOC 12,5 cl** + un café

Nos entrées

Noix de Saint-Jacques normandes snackées minute à la plancha, 18€
fondue de poireaux à la truffe

Gaufre à la pomme de terre, confit de joue de bœuf et foie gras de canard normand, 21€
vinaigrette d'oignons caramélisés

(Menu végétarien) Velouté de courges, 15€
crème de spiruline et croûtons à l'ail

Entrées du menu du jour 14€

Nos plats

Tagliatelles au saumon frais, 21€
crème fermière aux herbes fraîches, copeaux de parmesan

Noix de Saint-Jacques normandes snackées minute à la plancha, 29€
risotto au parmesan, crème fermière

Filet de bar de ligne en piccata, 32€
vinaigrette de coques, panais à la vanille et huile de céleri

Plats du menu du jour 23€

Filet de bœuf normand saisi à la plancha, 30€
poêlée de légumes du moment « Les bons légumes de Sophie »,
jus de viande à la moutarde

Tartare de bœuf préparé*, 23€
pommes de terre grenailles et mesclun d'herbes

Cœur de ris de veau, 37€
poêlée de champignons et topinambours,
jus aux senteurs de chocolat

Omelette aux œufs de la ferme des GonneGirls au jambon et camembert, 15€
pommes de terre grenailles et mesclun
(œufs de poules élevées en plein air à Gonneville-en-Auge)

Nos fruits de mer*

Huîtres creuses N°3
les 6 : 14€ / les 9 : 19€ / les 12 : 24€

Plateau de fruits de mer 49€
Crevettes, langoustines, ½ tourteau, bulots, bigorneaux, huîtres creuses N°3 (compris dans votre demi-pension)

Assiette de quatre fromages normands, mesclun aux herbes* 10€

Nos desserts

Panna cotta au coulis exotique, tartare d'ananas à la vanille 9€

Crème brulée à la vanille de Madagascar* 9€

Salade de fruits frais* 9€

Tartelette aux agrumes déstructurée, meringue et sorbet agrumes 11€

Champignon meringue et chocolat blanc, 13€
streusel chocolat noir, crémeux citron et sponge cake pistache

Desserts du menu du jour 11€

Café ou thé gourmand* 11€
4 petites pâtisseries du jour

Nos coupes de glaces artisanales*
2 boules : 5€ / 3 boules : 7€ / 4 boules : 9€

Parfums au choix : vanille, chocolat, crème d'Isigny, caramel, madeleine, orange sanguine, citron basilic, ananas

Le poisson d'Argent
RESTAURANT

* **Servis toute la journée**