

RESTAURANT LE LASSAY



Amoureux des produits du terroir, nos Chefs vous offrent une cuisine d'excellence.

Au restaurant LE LASSAY, le chef Tommy George et son équipe ont fait le choix du local en vous proposant de découvrir les huîtres de Gouville ainsi que l'entrecôte de Normandie.

For local products lovers, our Chefs suggest you a fine cuisine.

In LE LASSAY restaurant, Chef Tommy George and his team have made the choice of local products and invite you to discover oysters from Gouville and rib steak from Normandie.



Au sommet du Mont Canisy, sur les terres de l'ancien domaine du château de Lassay, laissez-vous transporter, le temps d'une soirée, bercé par les lumières de la baie Trouvillaise.

Bonne Dégustation.

At the summit of Le Mont Canisy, on the former grounds of Le Chateau de Lassay, let yourself relax and mesmerize by the Trouville bay lights.



41€

MENU LE LASSAY

Au choix : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

A choice of : 1 starter, 1 main course, 1 dessert

LES ENTRÉES STARTERS



- Le foie gras de canard** *Duck foie gras* **15€**
En lobe, cuit à l'Espelette, chutney d'abricot et romarin,
briochette toastée
*Cooked with chilli pepper from Espelette, apricot and rosemary
chutney, sweet bun*
- Le melon** *Melon* **12€**
En carpaccio, jambon cru et mozzarella bufflone
Melon carpaccio, cured ham and buffalo mozzarella
- Les huitres** *Oysters* **15€**
6 huitres N°2 de Normandie au vinaigre d'échalote et pain de
seigle
6 oysters from Normandy, with shallot sauce and rye bread
- Les cuisses de grenouille** *Frog's legs* **13€**
Désossées en gigolette, fine ratatouille et crème d'ail doux
Deboned, vegetable ratatouille and mild garlic cream sauce
- Les asperges vertes** *Green asparagus* **15€**
Servies avec un œuf poché et une sauce hollandaise
Served with poached egg and Hollandaise sauce
- La langoustine** *Langoustine* **15€**
Taboulé de quinoa, avocat et sauce cocktail
Quinoa tabbouleh, avocado and cocktail sauce



LES PLATS MAIN COURSES



La raie *Skate* **24€**
Aile façon meunière, polenta crémeuse aux herbes beurre à l'orange et framboise
Meuniere style skate fish, creamed polenta with fresh herbs orange and raspberry butter sauce

Le cabillaud *Cod* **23€**
Rôti, risotto crémeux safrané aux poireaux et vin blanc
Sautéed, saffron risotto, leeks and white wine sauce

L'agneau *Lamb shank* **21€**
En jarret confit, cocos paimpolais à la tomate et gingembre mousseline de brocolis
Comfit, Paimpol white beans with tomatoes and ginger broccoli mousse

L'entrecôte *Rib steak* **25€**
Grillée, pommes dauphine et sauce béarnaise
Grilled rib steak, croquette potatoes and béarnaise sauce

Le Tartare *Beef tartare* **24€**
Tartare de bœuf préparé, salade de saison et frites
Seasoned beef tartare, green salad, French fries

Le suprême de volaille *Chicken breast* **23€**
Rôti, riz aux saveurs indiennes et crème au curry
Roasted breast, Indian style rice and curry cream sauce

Le bar *Bass* **24€**
Doré sur la peau, petits farcis provençaux, coulis de tomate et basilic
Grilled on the skin, stuffed southern vegetables, tomato coulis and basil



LES DESSERTS *DESSERTS*



Soupe de fruits rouges et panna cotta à la vanille 9€
Fresh red fruit soup and vanilla panna cotta

La marquise chocolat et orange, crème anglaise mentholée 9€
Chocolate and orange cream cake, custard mint sauce

Le nougat glacé, fruits rouges et coulis framboise 9€
Iced nougat with red fruits and raspberry sauce

Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue 9€
Unstructured lemon meringue pie and mango coulis

Tarte Tatin tiède, glace vanille et confiture de lait 9€
Warm Tarte Tatin, vanilla ice cream and milk jam





45€

BIEN-ÊTRE & DÉLICIES

par le Chef Mikael Amissé de la Thalasso & Spa Le Royal La Baule

Well-being & Delicacies

by the Chef Mikael Amissé from Thalasso & Spa Le Royal La Baule

ENTRÉE

Starter

Tomate Ananas Passion

pois cassés, quinoa bio, salicornes, avocat, algues Wakamé et
graines grillées

99 kcal - Peu calorique, riche en protéines et en fibres

Tomato Pineapple Passion

*Split peas, organic quinoa, salicornia, avocado, Wakame seaweed and
roasted seeds*

PLAT

Main course

Le saumon Bio grillé

épinards crus et cuits, salade de fenouil aux coques, sauce tartare
allégée

214 kcal – Riche en protéines, Omega 3 et vitamines B et D

Grilled salmon

raw and cooked spinach, fennel salad with shellfish light tartar sauce

DESSERT

Dessert

Tarte aux figues

sur un sablé allégé, compotée de figues, mousse de fromage
blanc, figues roties

175 kcal – riche en protéines, fibres et minéraux

Fig tart

*on a light biscuit, stewed figs, low-fat cottage cheese mousse roasted
figs*

*Ce menu bien-être vous apporte protéines, glucides,
fibres, vitamines et minéraux nécessaires au bon fonctionnement
de l'organisme tout en plaisir pour moins de 500 kcal.*

*This well-being menu brings you protein, carbohydrates,
fiber, vitamins and minerals needed for the proper functioning
of the body and pleasure for less than 500 kcal.*



58€

MENU GOURMAND

Entrée, plat, fromage et dessert

ENTRÉE

Starter

Carpaccio saumon au yuzu

oeufs de hareng fumés

*Marinated salmon carpaccio with yuzu
smoked herring eggs*

PLAT

Main course

Côte de veau rôtie

*brocolis, polenta aux olives et tomates confites, sauce
Périgourdine*

Roasted rib veal

*broccoli, polenta with olives and sun-dried tomatoes, truffle and red wine
sauce*

FROMAGES

Cheese

Assiette de fromages normands

Petite salade verte et chutney

Selection of fine ripened cheeses from Normandy

Green salad and chutney

DESSERT

Dessert

Tiramisu aux fruits exotiques, tuile coco

Exotic fruit tiramisu, coconut biscuit



Le Lassay
Hôtel Barrière L'Hôtel du Golf Deauville****
Le Mont Canisy - 14803 - Saint-Arnoult



NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE. L'ONGLET DE BŒUF EST D'ORIGINE IRLANDAISE.
LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS CRUS.
PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.
PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.

