

# LES HÛTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| PLATEAU DE FRUITS DE MER (prix par personne)                            | 70 €                                  |
| 1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, 10 crevettes roses, 200gr bulots |                                       |
| <i>Supplément homard entier</i>   | <i>Tarif soumis à la saisonnalité</i> |
| <b>A commander avant 18h la veille de votre repas</b>                   |                                       |

|                                  |        |      |
|----------------------------------|--------|------|
| HÛTRES n°3 de Blainville-sur-Mer | Par 6  | 20 € |
|                                  | Par 9  | 30 € |
|                                  | Par 12 | 40 € |

## LES ACCOMPAGNEMENTS

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Mac & Cheese « Camembert » | 10 € |
| Frites maison              | 10 € |
| Salade verte               | 8 €  |

### LES ENTRÉES



|   |      |
|---|------|
| LE BUTTERNUT <i>légumes de chez Marie</i>                         | 27 € |
| En velouté, éclats de châtaignes, et escalope de foie gras poêlée |      |

|  |      |
|--|------|
|  LENTILLES | 23 € |
| Lentilles vertes du Puy, légumes de saison, croûtons                                       |      |

|                              |      |
|------------------------------|------|
| COUTEAUX EN PERSILLADE       | 28 € |
| Poireaux fumée à la cheminée |      |

|   |      |
|---|------|
| NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES <i>bateau le Marjolene Honfleur</i>                          | 26 € |
| Lentilles vertes du Puy et betteraves de chez Marie, coulis d'épinards, et échalotes frites |      |

### LES PLATS



|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| VOLAILLE FERMIÈRE FAÇON VALLÉE D'AUGE | 36 € |
| Pommes de terre darphin roulées       |      |

|   |      |
|---|------|
| CÔTE DE VEAU  | 45 € |
| Veau français, poêlée de girolles, pommes de terre et jus de veau |      |

|   |      |
|---|------|
| PALERON BRAISÉ  | 36 € |
| Écrasé de pomme de terre, échalotes confites, sauce vin rouge |      |

|  |      |
|--|------|
| NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES <i>bateau le Marjolene Honfleur</i> | 35 € |
| À la plancha, embeurrées de chou vert au lard fumé, jus de bardes  |      |

|   |      |
|---|------|
|  CRUMBLE DE LÉGUMES DE SAISON | 26 € |
|---|------|

### LES DESSERTS



|                               |      |
|-------------------------------|------|
| ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS | 12 € |
|-------------------------------|------|

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

|   |      |
|---|------|
| TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES                                   | 14 € |
| Crème fermière de chez Borniambuc et crème glacée au Calvados |      |

|  |             |
|--|-------------|
| LE CRUMBLE AUX POMMES (1   2 personnes)  | 14 €   26 € |
| Compote de pommes avec morceaux, streusel aux amandes, crème glacée à la vanille bourbon |             |

|   |             |
|---|-------------|
| LE RIZ AU LAIT PARFUMÉ À LA FÈVE DE TONKA ET ORANGE (1   2 personnes) | 14 €   26 € |
| Caramel au beurre salé et granulats maison                            |             |

|   |                    |
|---|--------------------|
| LA FONDUE AU CHOCOLAT (2   3   4 personnes) | 24 €   36 €   48 € |
| Et ses garnitures                           |                    |

Prix nets, taxes et service compris

Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans.