

LES HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS


PLATEAU DE FRUITS DE MER (prix par personne)	70 €
1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, 10 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 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		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 fumés à la cheminée, crème d'ail		
NOIX DE SAINT-JACQUES		26 €
Contisées à l'andouille de vire, mousseline de panais, émulsion au café		
CROQUE EN SEL		24 €
Façon pot au feu en boulette, lentilles du puy, vinaigrette aux condiments		

LES PLATS

		
VOLAILLE FERMIÈRE FAÇON VALLÉE D'AUGE		36 €
Pommes de terre darphin roulées		
CÔTE DE BŒUF (pour 2 personnes)		95 €
Grillée à la cheminée, pommes frites maison, sucrine, béarnaise au balsamique de cidre de chez Maison le Paulmier		
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 €
LIEU JAUNE		33 €
Filet à la plancha, céleri rave rôti en purée, chou pack-choi, beurre noisette balsamique		

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	
POIRE BELLE HELENE	14 €
Crèmeux vanille et citron, poire caramélisée au poiré, glace vanille, sauce caramel	
TARTE AU CHOCOLAT ET CAFÉ	14 €
Aux éclats de noisettes caramélisées, glace cappucino, sauce chocolat	

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.