

SUGGESTIONS

Caviar Oscière Royal de chez « Petrossian » 20g, blinis et condiments		80€
* Huîtres n°3 bio de chez Lenoir-Thomas / <i>Organic Oysters n°3 from Lenoir-Thomas</i>	Par 6	16€
	Par 9	18€
	Par 12	22€
Plateau de fruits de mer royal		70€
<i>1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 4 amandes, 150gr bulots</i>		

ENTRÉES / STARTERS

* Tomates anciennes, marinées balsamique et vanille, filet de canard fumé maison		21€
<i>Marinated tomatoes with balsamic vinegar and vanilla, smoked filet of duck</i>		18€
Œuf Parfait, syphon de pomme de terre au haddock, sauce vierge		
<i>« Perfect » egg, potatoes with Haddock espuma</i>		17€
* Burrata « <i>prodotto in Puglia</i> » courgettes, huile de sarriette		23€
<i>Buffalo Cheese Mozzarella « Burrata », zucchini, savory oil</i>		23€
* Émietté de crabe, vinaigrette d'agrumes, gaspacho tomate, guacamole		16€
<i>Crab salad, gazpacho and guacamole sauce</i>		16€
* Bocal de brandade, aioli maison et toast		
<i>Jar or brandade, homemade garlic sauce et Toast</i>		

PLATS / MAIN COURSES

* Suprême de volaille et langoustines rôties, petits pois, bisque perlée au jus de volaille		30€
<i>Chicken suprême and roasted langoustine, green peas, bisque sauce</i>		
Cabillaud, caviar d'aubergine, tagliatelles, sauce aux pommé et cidre Bio		34€
<i>Cod fish, tagliatelles pasta sauce cidre</i>		
Sole Meunière, écrasé de pomme de terre et citron confit, chou pak-choï rôti, fraîcheur de fenouil		32€
<i>Sole fish « Meunière », mashed potatoes and confit lemon, fennel, roasted pak-choi cabbage</i>		
* Côte de veau fumée au foin, poêlée de pommes grenaille et échalote confite, palourdes		36€
<i>Smoked Veal rib, potatoes with shallot, clams</i>		
* Blanquette de poissons et coquillages au safran de Normandie, tombée d'épinards, citron		26€
<i>Honfleur Fish blanquette and shells with saffron, spinach, lime</i>		

DESSERTS / DESSERTS

Fromages normands / <i>Norman cheeses</i>		10€
* Chou Paris-Brest / <i>Paris-Brest cream puff</i>		12€
* Baba au rhum / <i>Rum baba</i>		14€
* Bocal de riz au lait et fruits frais / <i>Rice pudding and fresh fruits</i>		12€
* Tarte aux fruits saison / <i>Seasonal fruits pie</i>		14€

* Plats disponibles en vente à emporter