

## 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>½ homard, 1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 150gr bulots</i>		

## ENTRÉES / STARTERS

Tomates anciennes marinées au balsamique et à la vanille, chèvre frais de chez Noémie, filet de canard fumé maison et sorbet citron-basilic	21€
<i>Marinated tomatoes with balsamic vinegar and vanilla, fresh goat cheese, smoked duck filet</i>	
Œuf parfait, syphon de pomme de terre au haddock, sauce vierge	18€
<i>« Perfect » egg, potatoes with Haddock espuma</i>	
* Burrata « <i>prodotto in Puglia</i> » courgettes, huile de sarriette	17€
<i>Buffalo Cheese Mozzarella « Burrata », zucchini, savory oil</i>	
* Émietté de crabe, vinaigrette d'agrumes et ses suprêmes, gaspacho tomate, guacamole	23€
<i>Crab salad, gazpacho, guacamole sauce and citrus supreme</i>	
* Bocal de brandade, aioli maison et toast	16€
<i>Jar or brandade, homemade garlic sauce &amp; Toast</i>	

## PLATS / MAIN COURSES

Suprême de volaille et langoustines rôties, crème de chou-fleur caramélisée et rôti, bisque perlée au jus de volaille	30€
<i>Chicken suprême and roasted langoustine, caramelized cauliflower, bisque sauce</i>	34€
Cabillaud, panais rôti et coing, condiment oignon et andouille de Vire	36€
<i>Cod fish, onion and andouille sauce</i>	36€
Sole Meunière, écrasée de pomme de terre et citron confit, chou pak-choï rôti, fraîcheur de fenouil	36€
<i>Sole fish « Meunière », mashed potatoes and confit lemon, fennel, roasted pak-choi cabbage</i>	36€
* Côte de veau fumée au foin, poêlée de pommes grenaille et échalote confite, palourdes	26€
<i>Smoked Veal rib, potatoes with shallot, clams</i>	26€
* Blanquette « Honfleuraise » et coquillages au safran de Normandie, fondue de poireaux, citron	
<i>Honfleur Fish blanquette and shells with saffron, leeks fondue, lime</i>	

## DESSERTS / DESSERTS

Fromages normands / <i>Norman cheeses</i>	10€
* Choux Paris-Brest / <i>Paris-Brest cream puff</i>	12€
* Baba au rhum / <i>Rum baba</i>	14€
* Riz au lait et fruits frais / <i>Rice pudding and fresh fruits</i>	12€
* Tarte aux fruits de saison / <i>Seasonal fruits pie</i>	14€
* Plats disponibles en vente à emporter	