



Menu à 47.00€

Apéritifs – Entrées – plats – desserts – vins

Servi uniquement su mardi au dimanche, sauf jours Fériés

Seulement à partir de 10 personnes

Apéritifs

Kir ou cocktail de fruits

Entrées

- Assiette de Fruits de Mer (Huîtres, Crevettes Grises et Roses, Bulots, Bigorneaux, Langoustine, Amande)
 - 9 Huîtres Normandes de Pleine Mer sur Lit de Glace
 - Duo de Bulots-crevette mayonnaise
 - 9 Moules d'Espagne Farcies au Beurre d'Ail Persillé
 - compression d'aile de raie aux câpres / crème citronnée / câpres frits
- coleslaw et haddock / coleslaw à la mayonnaise légère / chiffonnade de haddock
- crépinette de cochon aux herbe et tartufata / jus de viande / salades d'herbes

Plats

- Entrecôte à la plancha / beurre maître d'hôtel / frites
 - Moules Marinières ou Normandes
- volaille en croute de chorizo / ragout de coco au chorizo / condiment jalapenos et cébette
 - gigot d'agneau confit / purée de pommes de terre aux herbes / crème d'ail
 - Filet de Bar Grillé / quinoa au citron et herbes / sauce basilic
- Choucroute de la mer / poisson retour de pêche / pommes de terre / beurre blanc

Fromage (supplément 6,50€ par personne)

- Trilogie de fromages Normands / mesclun de salade

Desserts

- Duo de fromages normands / Bouquet de Salade
- mille-feuille framboise / crème pâtissière vanille / framboise / sorbet framboise
- chocolat maïs / mousse chocolat / émulsion aux maïs / tuile chocolat et maïs
 - Café Gourmand (+ 2,00€)
- After eight / mousse chocolat / emulsion get 27 / glace menthe chocolat
- Trilogie de sorbet ou glace

Café ou thé

Vins : 1 bouteille de blanc OU 1 bouteille de rouge pour 3 personnes