



Menu à 38.00€

Apéritifs – Entrées – plats – desserts – vins

Servi uniquement su mardi au vendredi, sauf jours Fériés

Seulement à partir de 10 personnes

Apéritifs

Kir ou cocktail de fruits

Entrées

- Assiette de Fruits de Mer sur Lit de Glace (Huîtres/Crevettes Grises/ Bulots, Bigorneaux/Amande)
 - Assiette de bulots mayonnaise
 - 6 Huîtres de Normandie sur Lit de Glace
 - Œuf mimosa à la tartufata / tuile croustillante / jeunes pousses
- Salade de quinoa façon taboulé / crevette rose / guacamole / olive citron
 - 6 moules d'Espagne farcies au beurre d'ail persillé
- Poireaux et saucisson de Lyon / mosaïque de poireaux / saucisson de Lyon / sauce gribiche

Plats

- Moules marinières ou normande
- Fish and chips sauce tartare
- Bavette d'ailou / frites maison / sauce échalotes
- Longe de porc bardé / sauce carbonara / mousseline de pommes de terre
 - Tartare de bœuf préparé / Frites
- Poulpe confit aux aromates / caviar d'aubergine / tapenade d'olive / sauce vierge
 - Daurade sébaste grillée / purée de petits pois / coulis d'herbes fraîches
- Parmentier de paleron de bœuf confit / purée de pommes de terre / roquette

Fromage (supplément 3,50€ par personne)

- Trilogie de fromages Normands / mesclun de salade

Desserts

- Tartelette citron meringuée / zeste de citron vert / sorbet citron
 - Crème brûlée sur l'idée d'un flan / glace vanille
 - Ile flottante dans la tradition / crème anglaise vanille
 - Assiette de camembert au lait cru / mesclun de salade
 - Duo de sorbet ou glace
 - Café Gourmand (+2,00€)

Café ou thé

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