



## Menu à 38.00€

### Apéritifs – Entrées – plats – desserts – vins

Servi uniquement du 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
- Oeuf mayonnaise légère wasabi / crevettes au citron
- Rillettes de sardine / tzatziki / gaspacho de concombre
  - 6 moules d'Espagne farcies au beurre d'ail persillé
- Maquereau mariné / soupe froide de petit pois / pickles

#### Plats

- Moules marinières ou normande
  - Fish and chips sauce tartare
- Bavette d'ailou / frites maison / sauce échalotes
- Filet mignon de cochon au thym / courgettes / olives
  - Tartare de boeuf préparé / Frites
- Poulpe confit aux aromates / ratatouille de légumes / sauce vierge
- Daurade sébaste grillée / purée de choux fleur / crème curry coco
- Cuisse de volaille farcie façon basquaise / haricots verts en persillade

#### Fromage (supplément 3,50€ par personne)

- Duo de fromages Normands / mesclun de salade

#### Desserts

- Assiette de camembert au lait cru / mesclun de salade
- Salade de fruits frais / sirop léger au rhum / sorbet
  - Tarte citron meringuée / sorbet citron
- Ile flottante dans la tradition / crème anglaise vanille
  - 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