



Menu à 47.00€

Apéritifs – Entrées – plats – desserts – vins

Servi uniquement du 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
 - Choux fleur rôti / crème de haddock / pickles
 - Carpaccio de veau / betterave / poire
 - Salade terre et mer / rouget et veau / vinaigrette olive citron

Plats

- Entrecôte à la plancha / sauce aux poivres / frites
 - Moules Marinières ou Normandes
- tartare de boeuf au couteau / pesto / copeaux de parmesan / pignons de pin
- suprême de volaille / milles feuilles de pommes de terre / jus de viande à l'huile de truffe
 - Filet de Bar Grillé / courgettes basilic / sauce chimichuri
 - Tataki de thon / ratatouille de légumes / sauce thaï
- Cabillaud au beurre citronnée / purée de céleri / beurre rouge

Fromage (supplément 6,50€ par personne)

- Trilogie de fromages Normands / mesclun de salade

Desserts

- Duo de fromages normands / Bouquet de Salade
- tartelette chocolat noisette / écume caramel / glace chocolat
- Citron et fraises / crumble au thym / meringue / sorbet
 - Café Gourmand (+ 2,00€)
- variation autour de l'abricot et romarin
- La pêche / marmelade / coulis / sorbet

Café ou thé

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