

Menu à 38€
Apéritifs – Entrées – Plats – Desserts –
Vins

Servi uniquement du mardi au vendredi, sauf jours fériés
Seulement à partir de 10 personnes

Apéritifs

fruits Kir ou cocktail de

Entrées

- Assiette de Fruits de mer (Huîtres, Crevettes Grises et Roses, Bulots, Bigorneaux, Langoustine, Amande)
 - 6 Huîtres Normandes de Pleine Mer sur Lit de Glace
 - Assiette de bulots mayonnaise
- Les cromesquis de brandade de poissons / sauce chimichuri
- L'œuf de poule / mayonnaise au jus de viande / croutons
- La soupe à l'oignons gratinée à l'emmental / croutons de pain
- Carpaccio de museau vinaigrette / rouelles d'oignons / persil

Plats

- Moules marinières ou Normandes
 - Fish and chips sauce tartare
- Bavette d'ailou / frites maison / sauce échalotes
- Joue de bœuf braisée au vin rouge / purée de pomme de terre
 - Tartare de bœuf préparé / frites maison
- Poulpe confit aux aromates / purée de pomme de terre algues et citron / Sauce citronnée
- Daurade sébaste / chou-fleur en cru cuit / sauce vierge hivernal
- Filet mignon à la moutarde / purée de pomme de terre

Fromages

(Supplément 3,50€ par personne)

- Duo de fromages Normands / mesclun de salade

Desserts

- Assiette de camembert au lait cru / mesclun de salade
- Tartelette citron meringuée / zeste de citron vert / sorbet citron

- Riz au lait vanillé / caramel laitier
- Ile flottante dans la tradition / crème anglaise / caramel laitier
 - Duo de sorbet ou glace

Café ou thé

Vins blanc et rouge : 1 bouteille de vin pour 3 personnes