

Menu à 47€
Apéritifs – Entrées – Plats – Desserts –
Vins

Servi 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
- Saumon Gravlax / carpaccio de betterave marinée / coulis de betterave
 - Carpaccio de bar / agrumes / olive citron
- Pâté en croûte / volaille / condiment de cornichon / salade

Plats

- Entrecôte à la plancha / sauce aux poivres / frites
 - Moules marinières ou Normandes
 - Suprême de volaille rôti sur la peau / Légumes de saisons / écrasé de vitelotte / sauce foie gras
- Souris d'agneau / purée de pomme de terre / jus d'agneau
- Filet de bar grillé sur la peau / écrasé de pomme de terre vitelotte / Betterave rôti / crème iodée
- Saint jacques snackées / velouté de potimarron / émulsion citronnelle
- Saumon rôti sur la peau / risotto de céleri / étuvée d'épinard / sauce oseille
- Choucroute de la mer / poissons selon la pêche / sauce beurre blanc

Fromages

(Supplément 6,50€ par personne)

- Trilogie de fromages normands / mesclun de salade

Desserts

- Duo de fromages normand / bouquet de salade
- Entremet chocolat / craquant pralinée / mousse chocolat noir et au lait

- Variation autour de l'agrumes / crumble au thym citron /
mousse vanille / segments d'agrumes
- Profiteroles vanille / sauce chocolat chaud / chantilly
- Parfait glacé pomme caramel / brunoise de pomme / mousse
caramel
 - Trilogie de sorbet ou glace

Café ou thé

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