

Menu à 35€

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
- 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 des 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 / veloutée 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

Desserts

- Duo de fromages normands / 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 gourmand (+ 2,00)

Il peut arriver selon l'influence et l'heure que certains plats ou garnitures soient manquants, Prix en Euros, Nets, Services compris

