

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
- Terrine grand-mère / coulis de cornichon / pickles et mesclun
- L'œuf mimosa au thon / crouton de pain de mie / jeunes pousses
- Bisque de langoustine / crouton de pain / crème crue
- Salade de lentille / vinaigrette créme / saumon fumé / pickles

Plats

- Moules marinières ou Normandes
  - Fish and chips sauce tartare
- Bavette d'ailoyau / frites maison / sauce échalotes
- Jambonnette de volaille au citron confit/purée de pomme de terre/jus de volaille
  - Tartare de bœuf préparé / frites maison
- Lieu jaune / purée de pomme de terre / légumes / jus de viande
- Filet de daurade royal / écrasé de pomme de terre / sauce chimichuri
  - Saucisse au couteau /ragout coco cuisiné comme un rougaille/herbes fraîches

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