

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
 - Compression d'aile de raie croustillante / brocolis / beurre de câpres et citron
- Raviole de joue de bœuf / bouillon d'un pot au feu / jeunes légumes
 - Tartare de cabillaud et saumon fumé / agrumes / olive-citron

Plats

- Entrecôte à la plancha / sauce aux poivres / frites
 - Moules marinières ou Normandes
 - Compression de volaille et foie gras / purée de pommes de terre / champignons / sauce foie gras
- Déclinaison autour de l'agneau / ragout de coco au jus d'agneau / légumes
- Filet de bar grillé sur la peau / purée de patate douce / Fumet de poisson crémé
- Saumon rôti sur la peau / chou-fleur / sauce citronnelle

Fromages

(Supplément 6,50€ par personne)

- Trilogie de fromages normands / mesclun de salade

Desserts

- Duo de fromages normand / bouquet de salade
- Variation autour du caramel / panna cotta caramel / crumble spéculos / tuile chocolat
- Profiteroles vanille / sauce chocolat chaud / chantilly
 - Chocolat maïs / ganache chocolat / émulsion maïs / pop-corn / tuile chocolat

- Pavlova aux fruits exotiques / meringues citron / sorbet passion
 - Trilogie de sorbet ou glace

Café ou thé

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