

LA CARTE

ENTRÉES...

Œuf mayonnaise en 2 façons / mayonnaise traditionnel / mayonnaise ail estragon / mâches	10
Compression de maquereau et légumes / carottes mariné / mayonnaise ail estragon	12
Salade de lentille / oeuf poché / herbe fraîche	11
Gaspacho de petit-pois et menthe / saumon mariné à la thaï / noix de cajou	11
Œuf parfait 63°C / velouté de chou-fleur à l'huile de noisette / jeunes pousses	12
Moules farcies au beurre d'ail persillé	X6... 9 X9... 12 X12... 15
Ravioles de langoustines tomate confite et basilic / bisque de langoustine / pesto de tomate	16
Sashimi de saumon / fraises / sauce ceviche	14
Ravioles de canard confit / magret de canard fumé / sauce Albufera / jus de viandes	14
Ballotine de foie gras / chutney de pomme / coulis de pomme	20

VIANDES...

Le Tartare de Bœuf préparé / frites maison	16
Bavette d'Aloyau / frites maison / sauce porto	18
Parmentier de canard confit / roquette / sauce albufera	18
Jambonette de volaille au chorizo / ragoût de coco / tomate et chorizo	17
Entrecôte à la plancha / sauce aux poivres / frites	24
Ris de veau braisé au jus / purée pommes de terre / jus de viande	30
Selle d'agneau farcie aux petit-pois et carottes / ragoût de petit-pois / jeunes carottes / jus de viande	26
Filet de canette rôti / mousseline de chou-fleur / sauce poivre	24
Filet de bœuf / poêlée de haricots vert / sauce Albufera	29
Salade façon Caesar / filet de poulet crispy / sauce Caesar	18

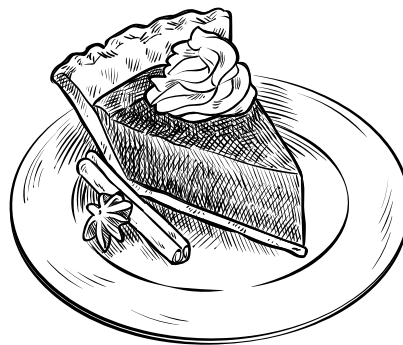
POISSONS...

Moules marinières ou Normande	15,5 / 16,5
Fish and chips / sauce tartare	16
Filet de daurade grillé / purée de petit-pois / jeunes légumes	18
Pennette sauce tomate / poulpe à la provençale / pesto	18
Ballotine de saumon en cuisson douce / purée et taboulet de chou-fleur / sauce beurre blanc au cassis	24
Filet de bar grillé / poêlé de haricot vert / pêche rôti / ceviche	25
Filet de turbot / ragout de petit-pois / sauce beurre blanc au cassis	30
Gambas snackées à la plancha / purée de chou-fleur / bisque	29
Homard rôti (selon disponibilité et arrivage)	65

*Il peut arriver selon l'affluence et l'heure, que certains plat ou garnitures soient manquants.
Nous cuisinons comme nous aimons manger : des produits bruts, travaillés sur place, sans artifice.*

PRIX EN EUROS, NET, SERVICE COMPRIS

TOUTES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES SERA FACTURÉ 2€



NOS DESSERTS...

Riz au lait vanillé / caramel laitier	10
Nage d'agrumes / sirop à l'estragon et vanille / gel citron confit / sorbet	10
Tarte au citron meringuée / sorbet citron	10
Ile flottante dans la tradition / crème anglaise / caramel laitier	10
Chou praliné / chocolat chaud / crème praliné / chou chou	12
Fraises façon melba / glace fraise / émulsion de fraises	14
Tartelette rhubarbe / rhubarbe confite et crue / fraise crispy	12
Camembert pomme / émulsion de camembert / brunoise de pommes	11
Café gourmand	12
Champagne gourmand	15
Triologie de fromages Normands au lait cru	14
Dame blanche	10
Coupe de glace (3 boules)	9
Coupe de sorbet (3 boules)	9
Colonel (sorbet citron vodka)	11

MENU ENFANT 12€ (-12ANS)

AU CHOIX: 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

PLATS...

Steak haché / frites

Filet de poisson / frites

½ Moules marinière ou Normande / frites

DESSERTS...

Coupe de glace (2 parfums au choix)

Riz au lait vanillé / caramel laitier

BOISSONS...

Soft

Sirop à l'eau

*Il peut arriver selon l'affluence et l'heure, que certains plat ou garnitures soient manquants.
Nous cuisinons comme nous aimons manger : des produits bruts, travaillés sur place, sans artifice.*

PRIX EN EUROS, NET, SERVICE COMPRIS