

# MENU À 38€

APÉRITIFS – ENTRÉES – PLATS – DESSERTS – CAFÉ/THÉ

Servi le midi et soir, du Mardi au Vendredi, sauf jours fériés

## APÉRITIFS

**Kir ou cocktail de fruits**

## ENTRÉES...

**Assiette de Fruits de Mer sur Lit de Glace**

2 Huîtres / crevettes grises / crevette rose / bulots, bigorneaux / amande

**Assiette de bulots mayonnaise**

**6 Huîtres de Normandie sur Lit de Glace**

**6 moules farcies au beurre d'ail persillé**

**Compression de maquereau et légumes / carottes mariné / mayonnaise ail estragon**

**Oeuf mayonnaise en 2 façons / mayonnaise traditionnel / mayonnaise ail estragon / mâches**

**Gaspacho de petit-pois et menthe / saumon marinée à la thaï / noix de cajou**

**Salade de lentille / oeuf poché / herbe fraîche**

## PLATS...

**Moules marinière ou normande / frite maison**

**Fish and chips sauce tartare**

**Bavette d'ailou / frites maison / sauce porto**

**Parmentier de canard confit / sauce Albufera / roquette**

**Tartare de bœuf préparé / Frites maison**

**Pennette sauce tomate / poulpe à la provençal / pesto**

**Filet de daurade grillé / purée de petit pois / jeunes légumes**

**Jambonette de volaille au chorizo / ragoût de coco / tomate et chorizo**

**Salade façon Caesar / filet de poulet crispy / sauce Caesar**

## FROMAGES...

(Supplément 3,50€ par personne)

**Duo de fromages Normands / mesclun de salade**

## DESSERTS...

**Assiette de camembert au lait cru / mesclun de salade**

**Nage d'agrumes / sirop à l'estragon et vanille / gel citron confit / sorbet**

**Riz au lait vanillé / caramel laitier**

**Tarte aux citron meringuée / sorbet citron**

**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**

**Sauvignon blanc (petite perrière), bordeaux du moment rouge (côté terre et mer)**

Toutes garnitures supplémentaires sera facturé 2€