

# MENU À 48€

Apéritifs – Entrées – Plats – Desserts – Vins – Café/thé  
Servi tous les jours de la semaine, sauf jours fériés  
Seulement à partir de 10 personnes

## APÉRITIFS

**Kir ou cocktail de fruits**

## ENTRÉES...

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

3 Huîtres / Crevettes Grises / Crevettes roses / Bulots / Langoustine / Bigorneaux / Amande

**9 Huîtres Normandes de Pleine Mer sur Lit de Glace**

**Duo de Bulots-crevettes mayonnaise**

**9 Moules Farcies au Beurre d'Ail Persillé**

**Ravioles de canard confit / magret de canard fumé / sauce albufera**

**Œuf parfait 63°C / velouté de chou-fleur à l'huile de noisette / jeunes pousses**

**Sashimi de saumon / fraises / sauce ceviche**

## PLATS...

**Entrecôte à la plancha / sauce aux poivres / frites**

**Moules marinières ou Normandes**

**Selle d'agneau farcie aux petit-pois et carottes / ragoût de petit-pois /  
jeunes carottes / jus de viande**

**Filet de canette rôti / mousseline de chou-fleur / sauce poivre**

**Filet de bar grillé / poêlée de haricot vert / pêche rôti / ceviche**

**Ballotine de saumon en cuisson douce / purée et taboulet de chou-fleur / sauce  
beurre blanc au cassis**

## DESSERTS...

**Duo de fromages normand / bouquet de salade**

**Tartelette rhubarbe / rhubarbe confite et crue / fraise crispy**

**Camembert pomme / émulsion de camembert / brunoise de pommes**

**Chou Praliné / chocolat chaud / crème praliné / chouchou**

**Fraises façon Melba / glace fraise / émulsion fraises**

**Trilogie 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€