

Menu du Cotentin 33€-

Hors Boissons – Service Compris – Prix Net

Service included but drinks are not - **Net Price**

Le choix des desserts sera pris à la commande

Please give your choice of desserts when ordering

Menu ½ Pension

Mise en Bouche selon inspiration du Chef

- Entrée	- Plat	- Dessert
<ul style="list-style-type: none">- 6 Huîtres N° 3 de St Vaast la Hougue 6 oysters n° 3 from St Vaast la Hougue- Crèmeux de Butternut aux Noix de St Jacques, Lardons Fumés Cream of Butternut with Scallops, Smoked Lardons- Salade Gourmande (Terrine de Foie gras de canard au Pommeau, Magret de Canard Fumé, Saumon Fumé (Terrine of Foie Gras flavoured with Pommeau, smoked duck breast, smoked salmon)- Velouté de Potimarron au Lait de Coco Brisures de Châtaignes - Cream of Pumpkin soup with Coconut Milk Chestnut	<ul style="list-style-type: none">Entrecôte de Bœuf Française Grillée Crème de Porto Entrecote steak with cream porto sauce- Dos de Cabillaud à la Mangue Caramélisée, Réduction de Lait de Coco à la Vanille- Cod with Caramelized Mango, Coconut Milk with Vanilla Sauce- Joue de Bœuf Confite Sauce au Cidre- Ecrasée de Pomme de Terre à la Ciboulette Confit Beef cheek ,Cider Sauce , Potatoes and Chives- Choucroute de la Mer Sauce au Beurre Blanc Crémée Sauerkraut from the sea ,creamy white butter sauce	<ul style="list-style-type: none">- Profiteroles Sauce au Chocolat Noir et Chantilly Maison (2 choux) Profiteroles with warm chocolate sauce and homemade whipped cream (2 choux)- Crème Brûlée à la Fève de Tonka Tonka Bean Creme Brulee- Marquise Chocolat Crème Anglaise Douceur à la Pistache Chocolate Charlotte with Pistachio ice cream- Ile Flottante et ses Amandes Grillées Ile Flottante and Grilled Almonds- Pomme au Four Verrine de Calvados Crème Chantilly Roasted Apple , Calvados Cream- Millefeuille au Citron Lemon Millefeuille

Menu Gourmet 45.00€

Hors Boissons – Service Compris – Prix Net

Entrée	Plat	Dessert
<p style="text-align: center;">- 9 Huîtres N°3 de St Vaast la Hougue 9 fresh oysters from St Vaast la Hougue</p> <p style="text-align: center;">- Huîtres Chaudes Gratinées aux Algues (x7) Hot Oysters with Algae butter from St Vaast la Hougue</p> <p style="text-align: center;">- Saumon Fumé Maison Crème Citronnée à l’Aneth Toasts Briochés Smoked Salmon with lemon cream and Dill, toasted brioche</p> <p style="text-align: center;">- Terrine de Foie Gras de Canard au Pommeau et 4 épices Crème Brûlée de Foie Gras Toasts Briochés, Compotée de Mangue Kiwi Terrine de Foie Gras de Canard au Pommeau and 4 épices Crème Brûlée de Foie Gras Brioche Toasts, Mango Kiwi Compote</p>	<p style="text-align: center;">Magret de Canard au Miel Sauce au Cidre - Brunoise de Poire Duck Filet with Honey Cider Sauce, Pear Brunoise</p> <p style="text-align: center;">Filet de Bœuf Français Crème de Porto - Echalotes Confites au Cidre Beef Filet Porto Cream - Confit Shallots with Cider</p> <p style="text-align: center;">Poisson Noble du Moment Sauce aux Agrumes Noble Fish of the Moment Citrus Sauce</p> <p style="text-align: center;">ea Bass or brill or monkfish or Turbot or John Dory</p> <p style="text-align: center;">Poêlée de Noix de St Jacques à la Mangue Caramélisée, Réduction de Lait de Coco à la Vanille</p> <p style="text-align: center;">- Scallops with Caramelized Mango, - Coconut Milk with Vanilla</p>	<p>Choix de dessert à la carte <i>Desserts from the menu card</i></p> <p>Ou / Or</p> <p>Assiette de Fromages Normands, Salade Salad with Normand Cheese</p> <p><u><i>Le choix des desserts sera pris à la commande</i></u></p> <p>Please give your choice of desserts when ordering</p>

Menu Enfant à 12.00 euros (inférieur à 12 ans)

- Plat	- Dessert
<ul style="list-style-type: none"> - Steak Haché Pur Bœuf (minced beef) - - Petit Morceau de Poisson (fish) <ul style="list-style-type: none"> - Croque Monsieur - (toasted cheese and ham sandwich) <ul style="list-style-type: none"> - - Jambon Blanc(Ham) - - Garniture Du Jour 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 Boules de Glace - Compote de Pomme <ul style="list-style-type: none"> - Yaourt Nature - 1 Morceau de Fromage

Carte

Terrine de Foie Gras de Canard au Pommeau et 4 Epices

Toasts briochés compotée de mangue kiwi 18.30

Terrine de Foie Gras de Canard au Pommeau and 4 spices

Crème Brûlée de Foie Gras Brioche Toasts, Mango Kiwi Compote

Huîtres N° 3 de St Vaast la Hougue

Oysters N°3 from St Vaast la Hougue

x12 18.00 € / x9 14.40 € / X6 10.20

Huitres Chaudes Gratinées au Beurre D'Algues (x9) 16.50

9 Hot Oysters with algae butter from St Vaast la Hougue

Saumon Fumé maison crème citronnée à l'aneth Toasts Briochés 16.50

Smoked Salmon with lemon cream and Dill, toasted brioche

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée au Miel Sauce Cidre 18.50

Brunoise de Poire

Duck Foie Gras Escalope with Honey Cider Sauce
Brunoise Pear

Salade Gourmande 15.50

(Foie de Gras de Canard ,Magret de Canard Fumé ,Saumon Fumé ,

Jambon de Pays, Tête de Moine)

(Foie Gras flavoured with Pommeau, smoked duck, smoked salmon,
Ham,and Cheese" Tête de Moine")

Soupe de Poisson et sa Garniture 9.00

(Emmental croutons aillés maison sauce rouille)

Fish soup with garlic croutons, grated cheese, spicy sauce with saffron

Salade Verte (Green Salad) 3.90

Poissons à la carte :

Prix en € TTC

Dos de Cabillaud à la Mangue Caramélisée, 19.00

Réduction de Lait de Coco à la Vanille

Cod with Caramelized Mango, Coconut Milk with Vanilla Sauce

Brochette de Noix de St Jacques au Lard Fume Crème de Porto 24.50

Scallops with Smoked Bacon Porto Cream Sauce

Choucroute de la Mer au Beurre Blanc 20.50

Homemade sauerkraut with fish, served in a white butter sauce

Poisson Noble du Moment Sauce aux Agrumes **24.50**

Turbot ou Bar Sauvage ou Filet de St Pierre ou Lotte ou Barbue

Noble Fish of the Moment Citrus Sauce

Sea Bass or brill or monkfish or Turbot or John Dory

Viandes à la carte :

Prix en € TTC

Hamburger du Moyne / Frites **14.00**

Entrecote de Bœuf Française Grillée Crème de Porto **20.50**

Entrecote steak with cream porto sauce

Filet de Bœuf français Poêlée crème de porto **25.00** **Echalottes Confites au Cidre**

Beef Filet Porto Cream - Confit Shallots with Cider

Filet Mignon de Porc à la Graine de Moutarde à l'Ancienne **16.50**

Pork Filet with mustard Sauce

Magret de Canard au Miel Sauce Cidre , Brunoise de Poire 20.50

Duck Filet with Honey Cider Sauce, Pear Brunoise

***Assiette de Frites Supplémentaire** 4.50

An extra Portion of chips

Desserts à la carte :

Prix en € TTC

Profiteroles Maison Chocolat et Chantilly (3 Choux) 9.50

3 chocolate profiteroles and cream

Crème Brûlée à la Fève de Tonka 8.50

Tonka Bean Creme Brulee

Millefeuille au Citron 8.50

Lemon Millefeuille

Coupe Glacée au Choix 7.50

(Chocolat liégeois – Café Liégeois- - Dame Blanche)

(chocolate ice cream, coffee ice cream, vanilla ice cream with hot chocolate)

Pomme au Four Verrine de Calvados Crème Chantilly 7.00

Roasted Apple , Calvados Cream

Coupe de Glace ou Sorbet (3 boules) 7.00

Sorbet or Ice cream (3 scoops of your choice)

Supplément Chantilly 1.00

Marquise au Chocolat Crème Anglaise

Et sa Douceur à la pistache 8.90

Chocolate Charlotte with Vanilla ice cream

Ile Flottante Maison Coulis de Caramel et Amandes Grillées 7.00

Ile Flottante and Grilled Almonds

*** Assiette de Fromages Normands (3 choix) et sa Salade** 7.00 Normandy cheese with salad

