

Restaurant Gastronomique  
*Le Mathélia*

par Mathieu LE GUILLOIS

*Entrée + Plat...39€*

*Plat + Dessert...37€*

*Entrée + Plat + Dessert...49€*

*Entrée + Poisson + Viande + Dessert...59€*

*\*prix à la carte*

*Pour se Mettre en Appétit...*

*Ravioles de Noix de Saint-Jacques, Mousseline de Poissons 21 €  
Émulsion Au Noilly Prat*

*OU*

*Pâté-croûte de Lapereau du Clos st Philippe et Foie-gras de canard  
condiments et crème glacée à la Moutarde de Meaux 19 €*

*ou*

*Aile de Raie et Herbes Fraîches en Cromesquis, 20 €  
Bisque de crustacés*

*...Au Fil de l'eau...*

*Pavé de Bar en écailles de Pomme de Terre, 30 €  
Tétragones au beurre d'Isigny,  
Émulsion Vadouvan*

*OU*

*Retour de pêche du Télémaque et légumes du moment 27 €  
(notre Maître de Salle se fera un plaisir de vous renseigner)*

## ...Une pièce de Tendresse...

Bavette d'Aloyau, Samossa d'Échalote Confite 31 €  
jus de viande à l'huile de Truffe, grenailles de William tapées  
OU

Cote de Cochon élevé à l'Orge cuite doucement 28 €  
Risotto de Frégola à la tome Normande

## ...et Terminer par une Douceur...

Les Fromages ; supplément 9€  
accompagnés du Bouquet du Maraîcher à l'huile de  
Noisette ;

Assiette de Fromages de vaches locaux de  
« La Ferme des petites Normandes » ;  
Cambaïs Frais, Cambette Ail des Ours et Cambaïs aux Aromates  
OU  
Crème glacée de Camembert au Lait cru et Chips de pain Recuit

## ...Sucrée... !

Le soufflé au Calvados de la ferme de la Sapinière, 12 €  
sorbet aux pommes confites  
OU  
La Pavlova au Chocolat 64%, Ananas mariné au Thé Thai,  
Sorbet au Cacao 11 €  
ou  
Le Macaron et la Clémentine Feuille, 13 €  
Chiboust à la graine de Vanille

Touts nos Pains et Glaces sont faits Maison  
« En vous remerciant de votre Fidélité Gourmande »

Restaurant Gastronomique

# *Le Mathélia*

A LA CARTE

SUR COMMANDE LORS DE VOTRE  
RÉSERVATION

*pour éviter le gaspillage en saison basse*

## *Nos suggestions de Fruits de Mers*

Plateau de Fruits de Mer (1 personne).....	50,00euros
<i>(tourteau ou Araignée, langoustines, crevettes roses, huîtres N°3, Bulots)</i>	
Plateau de Fruits de Mer (2 personnes) .....	88,00euros
<i>(tourteaux ou Araignée, langoustines, crevettes roses, huîtres N°3, bulots)</i>	
Langoustines (9).....	28,00 euros
Crevettes Roses (12).....	16,00 euros
Tourteau(250gr) ou Araignée de Mer .....	19,50 euros
Bulots (450gr).....	14, 00euros
6 Huîtres du Calvados N°3 famille (LEVEQUE) .....	15,00 euros
9 Huîtres du Calvados N°3famille (LEVEQUE).....	22,00 euros
12 Huîtres du Calvados famille (LEVEQUE) .....	27,00 euros

## *Les fromages ...11€*

*Assiette de Fromages de vaches locaux de*

*« La ferme des petites Normandes » ;*

*Cambais Frais, Cambette Ail des Ours et cambais aux aromates*

*OU*

*Crème glacée de Camembert au Lait cru et Chips de pain Recuit*