MENU ESCAPADE 37 €

(ENTRÉE + PLAT 31€)

ENTRÉES

Soupe de poissons traditionnelle, croûtons à l'ail, rouille et emmental râpé	*12*
Bel artichaut entier et fondant, sauce vinaigrette épaisse et moutardée	*13*
Harengs fumés pommes tièdes à l'huile, carottes, oignons	*13*
6 Huîtres N°3 d'Asnelles, accompagnées de pain brun, beurre et assaisonnements	*13*
Demi Camembert rôti, miel, romarin et abricots confits	*13*

PLATS

Potée de chou au lard et saucisse, fondue de chou, pommes de terre, carottes	*21*
Le gratin de Manon, ravioles du Dauphiné gratinées au parmesan et emmental, avec ou sans chorizo	*21*
Tripes à la mode de Caen, morteau couliboeuf	*22*
Tartare de bœuf au couteau préparé bien relevé, frites maison	*23*
Filet de lieu en papillote, navet, courgette, carotte et poireaux	*23*
Carré de cochon fondant, zeste de citron et ail confit **+4 €**	*26*

MENU SIGNATURE 42 €

(ENTRÉE + PLAT 35€)

ENTRÉES

Os à moelle rôti, toasts de pain et sauce vierge	*13*
Endive gratinée au Comté, tranche de lard fumé et béchamel	*14*
Saumon fumé maison, beau blini maison et crème crue	*14*
Foie gras mi-cuit, gel passion et figues fraîches	*15*
Petit écailler, 6 Huîtres N°3 d'Asnelles,4 crevettes et 4 bulots	*17*

PLATS

Blanquette de poissons, *églefin, saumon, crevettes et petits légumes*	*25*
Filet de bar, sauce hollandaise, polenta crémeuse et légumes de saison	*25*
Entrecôte de chez le paysan du coin, sauce chimichurri et mayonnaise à l'oseille	*26*
Noix de Saint Jacques poêlées, risotto au parmesan et zestes d'agrumes	*26*
Belle sole du pêcheur du coin, meunière bien beurrée ou juste grillée comme il faut **+10€**	*37*
1/2 Homard du vivier, *sauce homardine, ail confit et poêlée de légumes de saison* **+10€**	*37*

UNE TABLÉE DE PARTAGE

Carré de cochon fondant pour 2 personnes, *zestes de citron confit et ail confit*	*52*
Assiette royale de la mer pour 2 personnes, *Homard entier, 6 belles gambas, poisson du moment, purée et légumes de saison*	*95*
Le grand mareyeur, 12 huîtres N°3, 8 crevettes roses, 12 bulots, 6 Gambas, 2 pinces de tourteau	*72*
Un homard entier du vivier… ou deux !	*60 / 110*

DESSERTS

Assiette de fromages Normands, fruits secs	*9*
Trio de boules de glace bio, vanille, pistache, passion, café, caramel, cassis, fraise	*9*
Crumble acidulé aux coings et pommes, crème crue et badiane	*9*
Crème (pas) renversée à la vanille et caramel	*9*
Tarte feuilletée au chocolat, arachides et caramel aux arachides	*10*
Mont-Blanc traditionnel à partager, meringue, chantilly et crème de marrons	*10 p.p.*

Prix nets, service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.

LE SAINT AUBIN

LA CUISINE

PARCE QU'ON N'EST PAS LA POUR ENFILER DES PERLES