

MENU DÉCOUVERTE

Plat/dessert : 26€ - Entrée/plat : 31€ - 3 plats : 36€

- Ballotine de la Mer (poisson, crevettes et moules)
- ou Assiette de 6 huitres « n° 3 pleine mer » d'Asnelles
- ou Terrine Campagnarde
- ou Crevettes roses et (ou) Bulots, mayonnaise (les 12 pcs)
- ou Flan de foie de volaille et andouille de Vire, sauce au Cidre
- ou Assiette de fruits de Mer n°1
- (3 huitres d'Asnelles n°3, 3 crevettes roses et 3 bulots, crevettes grises)
- ou Soupe de poissons et ses accompagnements
- ou Entrée menu Gourmand possible (suppl. 5€)
-
- Blanquette de la Mer
- ou Bœuf Bourguignon
- ou Poêlée de Noix de coquilles Saint-Jacques, sauce beurre blanc
- ou Suprême de Pintade au jus
- ou Poisson du moment façon Meunière
- ou Hachis Parmentier de Canard
- ou Plat menu Gourmand possible (suppl. 5€)
-
- Moelleux au Chocolat
- ou Charlotte à l'Ananas
- ou Coupe glacée « Poire belle Hélène »
- ou Crème brûlée à l'Orange
- ou Feuilleté aux Pommes
- ou Coupe de glace ou Sorbet (2 boules au choix)
- (Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, fraise, citron, pomme barbe à papa)
- ou Dessert menu Gourmand possible (suppl. 3€)



MENU HOMARD

3 plats 64 €

(1 Homard bleu de 450/550 gr par personne)

- Homard bleu en sabayon
- (1/2 homard bleu décortiqué et gratiné)
-
- Homard bleu flambé au Calvados
- (1/2 homard bleu flambé servi chaud, accompagné d'une garniture)
-
- Fromage (avec supplément)
-
- Dessert au choix dans notre carte

MENU SAINT-JACQUES

4 plats 46 €

- Velouté de noix de Saint-Jacques
-
- Noix de coquilles Saint-Jacques en sabayon
-
- Brochettes de noix de Coquilles St Jacques, beurre blanc et graines de sésame
-
- Fromage (avec supplément)
-
- Dessert au choix dans notre carte

MENU GOURMAND

Plat/dessert : 35€ - Entrée/plat : 40€ - 3 plats : 45€

- Assiette de 9 huitres « n° 3 pleine mer » d'Asnelles
- ou Assiette de fruits de Mer n°2
- (4 huitres d'Asnelles n°3, 1 Langoustine, 4 crevettes roses, 4 bulots et crevettes grises)
- ou Soufflé de Noix de coquilles Saint-Jacques « Homardine »
- ou Terrine de foie Gras de Canard au Pommeau
- ou Feuilleté de ris de Veau au Porto
- ou Buisson de Langoustines, mayonnaise, les 6
- ou Entrée Menu Homard possible (suppl. 10€)
-
- Filet de Veau, sauce Morilles
- ou Marmite du pêcheur (Lotte et Bar)
- ou Cassolette de ris et rognons de Veau, sauce au cidre
- ou Poêlée de Noix de coquilles Saint Jacques, risotto Safrané
- ou Notre « belle » Sole Meunière 300/400 gr env. (suppl. 10€)
- ou Plat Menu Homard possible (suppl. 10€)
-
- Fromage (avec supplément)
-
- Notre tarte citron vert meringuée
- ou Paris Brest
- Royal Chocolat « Amarena »
- ou tout autre dessert à la carte des desserts

• LES ENTRÉES •

Ballotine de la Mer (poisson, crevettes et moules).....	15 €
Terrine Campagnarde.....	15 €
Flan de foie de volaille et andouille de Vire, sauce au Cidre....	15 €
Soupe de poissons et ses accompagnements.....	15 €
Soufflé de Noix de coquilles Saint-Jacques « Homardine ».....	20 €
Terrine de foie Gras de Canard au Pommeau.....	20 €
Feuilleté de ris de Veau au Porto.....	20 €
Soufflé de Noix de coquilles Saint-Jacques Homardine....	20 €
Noix de coquilles Saint-Jacques en sabayon.....	20 €
1/2 Homard bleu en sabayon.....	30 €

A la carte

• LES POISSONS & CRUSTACES •

Blanquette de la Mer.....	20 €
Poêlée de Noix de coquilles Saint-Jacques, sauce beurre blanc....	20 €
Poisson du moment façon Meunière.....	20 €
Marmite du pêcheur (Lotte et Bar).....	25 €
Brochettes de noix de Coquilles Saint-Jacques, beurre blanc et graines de sésame.....	25 €
Poêlée de Noix de coquilles Saint-Jacques, risotto Safrané.....	25 €
Notre « belle » Sole Meunière 300/400 gr env.....	35 €
Plat Homard.....	35 €
(1/2 homard bleu flambé servi chaud, accompagné d'une garniture)	

• VIANDES •

Bœuf Bourguignon.....	20 €
Suprême de Pintade au jus.....	20 €
Hachis Parmentier de Canard.....	20 €
Filet de Veau, sauce Morilles.....	25 €
Cassolette de ris et rognons de Veau, sauce au cidre.....	25 €

• LES FROMAGES •

Fromage blanc.....	5 €
Duo de fromages Normands, salade verte.....	6 €
Trilogie de fromages Normands, salade verte.....	7 €

Prix nets - service compris