

La carte :

Les entrées :

Les huitres Normande n°3 sur glace,
Pain confit aux citrons, beurre ½ sel
Les 9 huitres : **19.00€**/ Les 12 huitres : **25.00€**

Les Plats :

Côté Mer :

La sole meunière (350-400gr) selon
arrivage : **35.00€**

Notre traditionnel turbot aux morilles :
35.00€

Côté Terre :

Le filet de bœuf de race Française (200gr)
façon Henri IV Ou flambé aux 2 poivres :
33.00€



La carte des desserts :

La profiterole Belle Hélène,
Sauce chocolat chaud Valrhona : **10.00€**

Les crêpes façon Suzette : **10.00€**

Le sablé spéculoos, ganache
chocolat blanc valrhona,
fruits rouges de saison : **10.00€**

La minestrone de fruits d'automne
Et sorbet du moment : **08.00€**

L'île flottante maison aux pralines roses,
Crème Anglaise à la vanille bourbon : **08.00€**

La pomme revisitée, façon chausson
Au crumble amandes,
Coulis de caramel beurre salé : **10.00€**

La mousse au chocolat
grand cru Valrhona,
Tuile de noisettes : **08.00€**

Menu à 39.50€ *(Entrée/Plat/dessert)*

Les entrées :

Le So chic de Fish and Chips
De la mer du Nord
(croustillant de St jacques à l'estragon,
Cromesquis de crevettes grises,
Fritos de merlan en chapelure asiatique)
Sauce tartare de l'océan

Ou

Le feuilleté de ris de veau et escargots,
Jetée d'épinard, sauce crémeuse
Au coulis d'ail

Ou

Le buffet de hors d'œuvre à discrétion

Ou

Le foie gras de canard maison,
Chutney pommes ananas,
Caramel de porto, Pop-Corn
(supplément de 4€)

Les Plats :

Le filet de canette rôti,
Aux clémentines de Corse
Poivre sauvage du Bhoutan

Ou

Le pavé de rumsteck de chez Monsieur
Leclercq, poêlée de champignons
des sous-bois aux herbes fraîches
fumet de vin de Bordeaux,
Chips de topinambour
(supplément de 3€)

Ou

Le royal de Skreï, arancini aux gambas,
Cannelloni de poireaux aux légumes
de saison, fumet de gambas

Ou

La suggestion du week end

Le dessert au choix dans notre carte
Des desserts

Menu à 49.50€ *(Entrée/Plat/dessert)*

Les entrées :

La salade riche du chef :
(Gambas rôtie aux épices douces, foie gras
de canard maison, canon de gravelax de
saumon à l'aneth, vinaigrette homardine,
Salade florale)

Ou

Les St Jacques Françaises rôties,
Mousseline de lingots du Nord IGP,
Chorizo Iberico en deux textures

Ou

Le buffet de hors d'œuvre à discrétion

Les Plats :

La parrillada de lotte, gambas
Et Dorade, beurre blanc à l'aneth

Ou

Le magret de canard Français
Aux fruits rouges et escalope de foie gras

Ou

Le duo de mignon de veau et ris de veau,
Sauce poulette aux brisures de truffes

Le dessert au choix dans notre carte
Des desserts

Menu Enfant : 15.00€ *(jusqu'à 10 ans)*

25cl de Soda

Buffet du Carré Gourmand

Steak/Jambon/Nuggets/ Frites

Mousse Chocolat ou
Boule de glace