

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€**
(Selon arrivage)

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€

L'andouillette AAAAA grillée :
19.00€

Le menu fraîcheur : 24.00€

Le buffet du Carré Gourmand à discrétion

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

Menu à 28.50€ *(Entrée/Plat) ou (Plat/Dessert)* *Ou Menu à 34.50€* *(Entrée/Plat/dessert)*

Les entrées :

Le buffet de hors d'œuvre à discrétion

Les Plats :

Le pressé de confit de joue de bœuf,
Sauce d'un bourguignon,
Risotto de fregola Sarda au comté
Et petits légumes

Ou

Le dos d'Eglefin,
Stoemp de pomme de terre
Au haddock et ciboulette,
Sauce crémée à la bière blanche,

Ou

Le tartare de bœuf maison,
Frites fraîches maison

Ou

Le cordon bleu de volaille
Des Hauts de France à la Franc-Comtoise,
Sauce crémeuse au vin de Riesling

Les desserts :

Le café gourmand 4 pièces

Ou

Le minestrone de fruits d'automne
Et son sorbet du moment

Ou

La mousse chocolat grand cru Valrhona,
Tuiles de noisettes

Ou

L'île flottante maison aux pralines roses,
Crème Anglaise à la vanille bourbon

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 rôti 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

