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 AAAA grillée : 19.00€

Le menu fraicheur : 24.00 ϵ

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

 \bigcirc ı

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

Οι

Le tartare de bœuf maison, Frites fraiches maison

 $O\iota$

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

 $O\iota$

Le minestrone de fruits frais et son sorbet du moment

Ου

La mousse chocolat grand cru Valrhona, Tuiles de noisettes

 \bigcirc ı

Le tiramisu en feuille de Chocolat Valrhona

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

Jυ

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

Les Plats :

Le filet de canette rôti, Poivre de Tasmanie à l'orange sanguine

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

 $O\iota$

Le royal de Skreï, Premières asperges, légumes printaniers, Sauce à l'oseille et crevettes grises

 \bigcirc ı

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)

 $O\iota$

Les St Jacques, jeunes poireaux rôtis, Sauce crémeuse d'une marnière de moules Tempura de moules

 $O\iota$

Le buffet de hors d'œuvre à discrétion

Les Plats:

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

Oı

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

Oυ

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

