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 : **10.50€**

*****

La coupelle de fraises rôties
Au grand Marnier, glace vanille : **10.50€**

*****

Le vacherin aux fraises,
Crémeux citron et perles de yuzu : **10.50€**

*****

Le minestrone de fruits frais
et son sorbet du moment : **09.00€**

*****

Le tiramisu en feuille de
Chocolat Valrhona : **09.00€**

*****

Le macaron dans l'esprit
D'une crème brulée : **10.50€**

*****

La mousse au chocolat
grand cru Valrhona,
Tuile de noisettes : **09.00€**

*****

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,
Poivre de Tasmanie à l'orange sanguine
Ou
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€)
Ou
Le royal de Skreï,
Premières asperges, légumes printaniers,
Sauce à l'oseille et crevettes grises
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, jeunes poireaux rôtis,
Sauce crémeuse d'une marnière de moules
Tempura de moules
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