

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 : **38.00€**

Notre traditionnel turbot aux morilles :
38.00€

Côté Terre :

Le filet de bœuf de race Française (200gr)
façon Henri IV Ou flambé aux 2 poivres :
35.00€



La carte des desserts :

Le succès praliné, chocolat noir Valrhona,
Crumble Cazette, minis sablés : **11.00€**

La douceur d'Automne : **11.00€**
(Poire pochée, crème chiboust,
Granola, crème Anglaise, biscuit tuile)

Le minestrone de fruits frais,
Sirop en infusion de verveine
Et son sorbet du moment : **09.50€**

La crème tremblante d'automne,
Poêlée de pomme, cannelle, noix : **09.50€**

Le sablé diamant aux agrumes
Tuile de meringue, segment d'agrumes
: **11.00€**

La mousse au chocolat grand cru Valrhona,
Tuile de noisettes : **09.50€**

Menu à 39.50€ (Entrée/Plat/dessert)

Les entrées :

Les papillotes croustillantes de gambas,
Guacamole de petits pois printaniers,
Patates douces rôties,
Vierge d'herbes fraîches au chorizo Iberico

Ou

La fricassée d'escargots, jambonnette de
cuisses de grenouille, écrevisses, sauce
d'une blanquette à l'ail, coulis de persil

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 duo de mignon de Porc, croustillant de
Jarret de porc confit 7 heures,
Sauce moutarde en grains d'Orléans

Ou

Le traditionnel pavé de rumsteck
De la boucherie Leclercq,
Flambé au whisky, sauce aux trois poivres
(*Tasmanie, Noir Malabar, Poivre Vert*)
(Supplément de 3€)

Ou

La dorade royale cuite sur la peau,
Cannelloni de poireaux farci d'une manière
de moules, coulis d'étrilles

Ou

La suggestion du week end

Ou

Conchiglioni farcis à la ricotta
Et aux épinards
(Végétarien)

Le dessert au choix dans notre carte
Des desserts

Menu à 49.50€ (Entrée/Plat/dessert)

Les entrées :

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

Ou

Les St Jacques de nos Côtes,
Mousseline de céleri aux éclats de noisette,
Coulis de potimarron, émulsion de noisette

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 crémeuse aux morilles

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