

# CARTE

## ENTREES

---

Langoustines rôties, caviar oscietre, crémeux de cresson et émulsion au lait d'ail rose,  
salade de courgette, fèves et radis 28€

Foie gras mi-cuit, chutney de mangue et passion au curry et feuille de kéfir, brioche du  
tourier 24€

Saumon Label Rouge fumé par nos soins, fromage fouetté au raifort,  
croustillant de riz soufflé et coulis d'aneth 22€

Huîtres Perles Noires N°3 par 6-16€ / par 12-30€

Fraicheur de concombre et petits pois à la verveine, pickels de concombre  
et crackers aux graines de courges \*\*\* 15€

Fricassé d'artichaut au lard fumé, émulsion d'œufs brouillés,  
et compotée d'oignons Roscoff \*\*\* 15€

## PLATS

---

Risotto végétal aux blettes et brocolis, salade de tétragone à l'huile d'argan  
et pécans torréfiés 26€

Burger au poulet croustillant, pesto de roquette, mozzarella di bufala,  
condiment tomates confite et pommes rustique à l'origan 26€  
( *Déclinaison possible en burger végétarien au Porto Bello* )

## NOS PLATS POISSONS

---

Filet de Saint Pierre, caviar oscietre, asperges blanches, mousseline de choux fleurs, salicornes en condiment et concentré végétal 42€

Pavé de bar, légumes printaniers glacés à la mélisse et nuage de pomme de terre au fumet 32€

Dos de cabillaud, fondue de choux vert et poireaux, pommes vapeurs persillées et beurre blanc citronné\*\*\* 25€

## NOS PLATS VIANDES

---

Ris de veau rôti au beurre noisette, artichaut poivrade, millefeuille de pomme de terre, pesto d'ail des ours aux olives taggiash 40€

Filet de boeuf Charolais, pommes Dauphines au Comté, sucrones braisées et sauce Foyot 34€

Tartare de filet de boeuf Charolais au couteau, pommes rustiques et coeur de sucrone  
Plat : 26€  
Entrée : 18€

Porcelet Normand, oignons caramélisés au miel et romarin, purée fine au beurre salé et jus corsé \*\*\* 25€

## FROMAGES

---

Sélection de fromages de nos régions	9€
Crumble de St Marcellin au muesli et miel	9€
Mousse de roquefort, poires confites et pralin de noix	9€

## L'ENTRE DEUX

Laissez vous tenter par nos choix divers et variés de trous  
Normands autour de nos sorbets et glaces maison afin  
d'accompagner votre digestif.

Voir Ardoise

7€

## DESSERTS

---

Citron en trompe l'oeil façon Mojito	16€
Café gourmand	16€
Fraise et pamplemousse sur un riz au lait crémeux vanillé et sorbet à la fleur de sureau ***	13€
Pomme pochée à la cannelle, ganache montée chocolat Caramélia, biscuit amande et glace Dulcey ***	13€

## MENU À LA CARTE 38€

entrée/plat/dessert \*\*\*

## MENU CARTE BLANCHE

*Servi pour l'ensemble des convives*

**Déclinaison en 5 plats selon l'inspiration du chef**

**49€**

Mise en bouche

Entrée

Poisson

Viande

Fromage

Dessert

**Déclinaison en 7 plats selon l'inspiration du chef**

**64€**

Mise en bouche

Entrée froide

Entrée chaude

Poisson

Viande

Trou Normand

Fromage

Dessert

## MENU PETIT GOURMAND

***Pour les enfants de -12 ans***

Pour les petits gourmands en herbe, nous leur proposons de partir à la découverte de notre carte avec des portions réduites à moitié prix pour éveiller leurs papilles !

(demi portion non réalisable sur les menus dégustations et le burger du moment)



# MENU À LA CARTE

38€

## ENTRÉES

Fraicheur de concombre et petits pois à la verveine, pickels de concombre et crackers aux graines de courges

Fricassé d'artichaut au lard fumé, émulsion d'oeufs brouillés, et compotée d'oignons Roscoff

## PLATS

Dos de cabillaud, fondue de choux vert et poireaux, pommes vapeurs persillées et beurre blanc citronné

Porcelet Normand, oignons caramélisés au miel et romarin, purée fine au beurre salé et jus corsé

## DESSERTS

Fraise et pamplemousse sur un riz au lait crémeux vanillé et sorbet à la fleur de sureau

Pomme pochée à la cannelle, ganache montée chocolat Caramélia, biscuit amande et glace Dulcey

Citron en trompe l'oeil façon Mojito (supplément +3€)

Café gourmand (supplément +3€)

