

MENU
Printemps / Été



Cocktail salé et sucré

2€ / pièce

Côté salé

Sablé au parmesan, crème au curry
Houmous de betterave au cumin
Rigatoni, tomates séchées et mozzarella

Fraicheur de tourteau et pickle de concombre
Tartare de saumon mariné, pomme Granny Smith
Cocktail de crevettes, mangue et coriandre
Croustillant de cabillaud et aioli
Roll de daurade, sauce thai

Œuf de caille, pesto et jambon fumé
Crème de butternut et chorizo
Tataki de bœuf et sauce soja au sésame
Foie gras, confiture de poire et pain d'épices

Côté sucré

Brownie chocolat, noix de pécan
Tartelette au citron meringuée
Truffe au chocolat
Gaspacho de fruits de saison au basilic
Chou garni à la crème vanillée
Tartelette tatin, crème normande
Cheesecake aux agrumes
Mousse au chocolat

Diner privatif

Menu en 2 étapes : 45€ / Menu en 3 étapes : 60€ / Menu en 4 étapes : 75€

Entrées

La Lisette de Trouville
marinée au vinaigre de cidre fumé
légumes primeurs et crème acidulée

Le Tourteau
en cannelloni, concombre pickle
et mousse à l'oseille

La Tomate
dans tous ses états, burrata crémeuse
et condiment aux olives vertes

L'Œuf
poché sur un gaspacho courgette et cresson,
tuile au parmesan

Plats

Le Lieu jaune
doré sur la peau, carotte des sables au chorizo
et crème de palourdes

Le Merlan de ligne
sauté « meunière », pousses d'épinard,
citron confit et chou-fleur à la fève de Tonka

L'Épaule d'Agneau
confite aux épices douces, aubergine au yaourt
petit épeautre et condiment harissa

Le Filet de Bœuf (Supp. 5€)
poêlé « minute », artichaut truffé
et sauce au poivre de Kâmpôt

Diner privatif

Menu en 2 étapes : ~~45€~~ / Menu en 3 étapes : ~~60€~~ / Menu en 4 étapes : ~~75€~~

Fromages

Les Fromages Normands
servis à l'assiette, condiments de saison

Le Comté 24 mois,
cuisiné en mousse onctueuse,
praliné noisette et vinaigrette cerfeuil

Desserts

Les Fraises
marinées à l'estragon, cheesecake
et poivre de Sichuan

Les Noisettes
préparées dans un gâteau moelleux,
crème infusée au foin et cassis confit

Le Chocolat
en tartelette, marmelade de banane
et chou chou caramélisé

Brunch 35€ / personne

Côté salé :

- Fruits de mer
(crevettes, bulots, huîtres)
- Club sandwiches
(poulet et saumon fumé)
- Œufs brouillés à la truffe
- Soupe froide du moment
- Assortiment de fromages et de
charcuterie
- Salades de saison
- Dips (houmous, guacamole)

Côté sucré :

- Brioche perdue, caramel au
beurre salé
- Tarte aux fruits de saison
- Salade de fruits
- Cookie chocolat noix de pécan

Boissons :

- Eaux
- Citronnade
- Thé, café
- Jus de fruits
(pomme, orange)

Atelier Barbecue ou plancha
possible sur demande
7€ supp. / pers + location matériel

Partenaires

Les poissons de **Honfleur Marée** à la Rivière st Sauveur

Les viandes de **Circuit court** à Beuzeville

Les légumes maraichers des **Jardins de Froya** à Genneville

Les fruits et légumes d'**Atibio** à Honfleur

Les épices et condiments de **Goodépices** à Caen

Les fromages d'**Annabelle** à Pont-l'Évêque

Les vinaigres de **La Maison Le Paulmier** à Montreuil-la-Cambe (61)