

MENU DÉCOUVERTE

32€

CE MENU EST SERVI AU DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI MIDI,
HORS JOURS FÉRIÉS.

Une entrée, un plat
ou
Un plat, un fromage ou un dessert
à choisir dans le menu “Les Flots”

MENU ENFANT

14.90€

(Moins de 12ans)

Poulet pané, poisson blanc ou steak haché
2 boules de glace

MENU LES FLOTS

MENU À 42€

Entrées

Saumon gravlax, fromage frais, grenade, pickles, sablé au Comté

Œuf parfait aux morilles, chips de coppa

Assiette de crevettes roses

Plats

Bavette d'ailoyau grillée, oignons croustillants, jus de viande à estragon

Aile de raie poêlée, jus de carotte relevé au vinaigre de cidre

Gnocchi à la truffe noire, Parmigiano Reggiano

Fromage ou Desserts :

Sélection de 3 fromages, salade du maraîcher

Cheesecake, Jus de Goyave relevé au citron vert

Mousse au chocolat au cœur caramel d'Isigny

Pavolva aux fruits rouges

Prix nets, Boissons non comprises - service inclus

NOTRE CARTE

Entrées

Foie gras mi-cuit, balsamique fruits rouges, Fraîcheur pomme cidrée	22
Œuf parfait aux morilles, chips de coppa	15
Carpaccio de bœuf à la truffe noire, copeaux de Parmigiano Reggiano	19
Saumon gravlax, fromage frais aux herbes, grenade, pickles, sablé au comté	18
Burrata di bufala, tomates cerises, pesto maison, réduction balsamique	15
Assiette de crevette roses	14
Trio de fruits de mer (crevettes, bulots, langoustines selon arrivage)	18
6 / 9 / 12 huîtres n°2 de Veules-les-Roses	16/24/32

Plats

Filet de bœuf normand grillé, oignons croustillants, jus crémeux au foie gras	33
Bavette d'ailoyau grillée, oignons croustillants, jus de viande à estragon	27
Cœur de ris de veau rôti, jus de viande crémé aux morilles	36
Aile de raie poêlée, jus de carotte relevé au vinaigre de cidre	25
Suggestion de la mer, sauce vierge aux olives	27
Filet de turbot rôti, beurre blanc à la vanille de Madagascar	33
Gnocchi à la truffe noire, Parmigiano Reggiano	27
Assiette de fruits de mer (selon arrivage) (huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, demi-tourteau)	42

Fromage ou Desserts :

Sélection de 3 fromages, salade du maraîcher	10
Cheesecake, jus de goyave relevé au citron vert	10
Pavlova aux fruits rouges	10
Mousse au chocolat au cœur caramel d'Isigny	10