

Les entrées :

- Les 6, 9 ou 12 huîtres Normandes (Veules les Roses) n°2.	14*17*19 €
-Terrine de foie gras maison, chutney normand et pain de Dieppe.	17 €
-Acras de lieu au aromates, fromage frais à l'aneth .	12 €
-Assiette de saumon fumé maison, chantilly combava et ciboulette, petits blinis.	16 €
-Panna-cotta de trompette de la mort et œuf mollet, crème au persil.	15 €
- L'assiette du Croc : salade terre-mer, foie gras maison, huîtres, assortiment de saumon et magret fumé.	19 €

La marée :

-Retour de la tajine de la mer, légumes aux épices douces, velouté safrané.	19 €
-Noix de coquilles Saint Jacques poêlées, sauce au chorizo.	25 €
-Filet de Saint-Pierre, bisque de homard.	23 €

Les viandes :

-Mijoté de volaille fermière d'à côté, sauce au blanc à la crème normande.	18 €
-Émincé de bavette et petits légumes à l'asiatique, risotto curry coriandre.	21 €
-Le ris de veau rissolé, jus court parfumé aux morilles.	26 €
-L'entrecôte race Normande, sauce Neufchâtel, Pommes frites de Mr GALLES .	25 €
-Pavé de filet de rumsteak, sauce aux échalotes confites au cidre.	25 €
-Plat du jour (servi uniquement le midi en semaine).	11,90 €

Tous nos plats sont accompagné de garnitures en fonction de l'arrivage de légumes frais

Les fromages :

-Sélection de fromages affinés, petites feuilles d' Alexandre.	8 €
--	-----

Les douceurs :

- Dôme chocolat-passion génoise et miroir pina-colada .	9 €
- Gâteau normand: sablé, pommes caramélisées-pommeau, bavarois confiture de lait .	9 €
- Carpaccio d'ananas, gratiné au sabayon noix de coco, glace rhum raisin.	9 €
- Profiteroles glace vanille et noix de macadamia, sauce chocolat et chantilly .	9 €
- Crème brûlée maison à la vanille.	9 €