

Menu Dégustation

47€

Entrées à la carte au choix :

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

Et

Les poissons au choix à la carte :

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

Et

Trou normand

Et

Les viandes au choix à la carte :

- Mijoté de volaille fermière d'à côté, sauce au blanc à la crème normande.
- Émincé de bavette et petits légumes à l'asiatique, risotto curry coriandre.
- Le ris de veau rissolé, jus court parfumé aux morilles.
- L'entrecôte race Normande, sauce Neufchâtel, Pommes frites de Mr GALLES .
- Pavé de filet de rumsteak, sauce aux échalotes confites au cidre.

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

Et

Le fromage :

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

Les douceurs :

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