

Menu Gourmet .

Les entrées :

38€

*9 huitres veules les roses N°2.

Ou

* L'assiette du Croc : salade terre-mer, foie gras maison, huîtres, assortiment de saumon et magret fumé.

Ou

*Terrine de foie gras maison, chutney normand et pain de Dieppe.

Ou

*Assiette de saumon fumé maison, chantilly combava et ciboulette, petits blinis.

Les plats :

*Pavé de filet de rumsteak, sauce aux échalotes confites au cidre.

Ou

*Noix de coquilles Saint Jacques poêlées, sauce au chorizo.

Ou

*Le ris de veau rissolé, jus court parfumé aux morilles. (sup 4€)

Fromages :

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

Le dessert :

- 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.