La carte :

*****

Les entrées :

Les huitres Normande n°3 sur glace,
Pain confit aux citrons, beurre ½ sel
Les 9 huitres : **19.00€/** Les 12 huitres **: 25.00€**
(Selon arrivage)

▼Entrée au choix dans notre menu à 27.00€ : **11.50€**

▼Entrée au choix dans notre menu à 39.50€ : **14.50€**

▼Entrée au choix dans notre menu à 49.50€ : **18.50€**

*****

Les Plats :

Côté Mer :
La sole meunière (350-400gr) selon arrivage :
38.00€
Notre traditionnel turbot aux morilles :
38.00€

Côté Terre :
Le filet de bœuf de race Française (200gr)
façon Henri IV Ou flambé aux 2 poivres :
35.00€

L'andouillette AAAAA grillée : **19.00€**

★Plat au choix dans notre menu à 27.00€ : **18.50€**

★Plat au choix dans notre menu à 39.50€ : **25.50€**

★Plat au choix dans notre menu à 49.50€ : **30.50€**

*****

Le menu fraicheur : 18.50€

Le buffet du Carré Gourmand à discrétion

*****

Menu à 27.00€
(Entrée/Plat) ou (Plat/Dessert)
Ou Menu à 32.00€
(Entrée/Plat/dessert)

*****

▼Les entrées :

Le buffet de hors d'œuvre à discrétion

*****

★Les Plats :

La langue de veau confite,
Sauce piquante
Ou
Le cordon bleu revisité
Au magret de canard fumé,
Asperges vertes, crème Argenteuil
Ou
Le tartare de bœuf maison,
Frites fraiches maison
Ou
Le Royal de lieu,
Stoemp de pomme de terre aux agrumes,
Crème de laitue printanière
Ou
La suggestion du jour

*****

Les desserts :

Le café gourmand 4 pièces
Ou
Le minestrone de fruits frais,
Sirop en infusion de verveine
Et son sorbet du moment
Ou
La mousse chocolat grand cru Valrhona,
Tuiles de noisettes
Ou
L'ile flottante dans l'esprit d'un mystère,
Blanc en neige en robe de pralin,
Bille meringue française, caramel maison

*****

Menu à 39.50€
(Entrée/Plat/dessert)

*****

▼Les entrées :

Le So chic de Fish and Chips
De la mer du Nord
(croustillant de St jacques à l'estragon,
Cromesquis de crevettes grises,
Fritos de merlan en chapelure asiatique)
Sauce tartare de l'océan
Ou
La fricassée d'escargots, jambonnette de cuisses de grenouille, écrevisses, sauce d'une blanquette à l'ail, coulis de persil
Ou
Le buffet de hors d'œuvre à discrétion
Ou
Le foie gras de canard maison,
Chutney pommes ananas,
Caramel de porto, Pop-Corn
(supplément de 4€)

*****

★Les Plats :

La fricassée de rognons de veau
A la moutarde d'Orléans
Et crème Isigny
Ou
Le pavé de rumsteck
De la boucherie Leclercq,
Fondue d'échalotes « Cuisse de poulet »,
Beurre au vin de Chinon
(Supplément de 3€)
Ou
Le dos de sébaste cuit sur la peau,
Risotto Carnarolli aux asperges vertes
Petit-pois printanier et spianata

*****

Le dessert au choix dans notre carte
Des desserts

*****

Menu à 49.50€
(Entrée/Plat/dessert)

*****

▼Les entrées :

La salade riche du chef :
(Gambas rôtie aux épices douces, foie gras de canard maison, canon de gravelax de saumon à l'aneth, vinaigrette homardine, Salade florale)
Ou
Les St Jacques, jeunes poireaux rôtis,
Sauce crémeuse d'une marnière de moules
Tempura de moules
Ou
Le buffet de hors d'œuvre à discrétion

*****

★Les Plats :

La parrillada de lotte, Gambas
Et Dorade, beurre blanc à l'aneth
Ou
Le magret de canard Français
Aux fruits rouges et escalope de foie gras
Ou
Le duo de mignon de veau et ris de veau,
Sauce poulette aux brisures de truffes

*****

Le dessert au choix dans notre carte des desserts

*****

Menu Enfant : 15.00€
(jusqu'à 10 ans)

25cl de Soda

Buffet du Carré Gourmand

Steak/Jambon/Nuggets/ Frites

Mousse Chocolat ou
Boule de glace