

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€**

Les Plats :

Côté Mer :

La sole meunière (350-400gr) selon
arrivage : **35.00€**

Notre traditionnel turbot aux morilles :
35.00€

Côté Terre :

Le filet de bœuf de race Française (200gr)
façon Henri IV Ou flambé aux 2 poivres :
33.00€



La carte des desserts :

L'omelette Norvégienne maison, aux cerises
fraîches flambées devant vous, glace
pistache de Sicile, sorbet griotte : **10.50€**

La coupelle de fraises rôties
Au grand Marnier, glace vanille : **10.50€**

Le vacherin aux fraises,
Crèmeux citron et perles de yuzu : **10.50€**

Le minestrone de fruits frais
et son sorbet du moment : **09.00€**

Le tiramisu en feuille de
Chocolat Valrhona : **09.00€**

Le pain perdu, abricots poêlés au romarin,
glace crème fraîche des alpes : **10.50€**

La mousse au chocolat
grand cru Valrhona,
Tuile de noisettes : **09.00€**

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 :

Le pressé d'un confit de jarret de veau,
Canon de moelle, sauce d'un ossobuco,
Tagliatelles Garofalo aux légumes d'été

Ou

Le pavé de rumsteck de la boucherie
Leclercq grillé, beurre d'un vin de chinon et
échalotes confites
(supplément de 3€)

Ou

Le royal de bar, stoemp de pomme de terre
Au pomelos, crème de laitue de saison,
Panaché de carottes

Ou

La suggestion du week end

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