

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 : **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€



La carte des desserts :

Les profiteroles Gourmands,
Sauce chocolat chaud Valrhona,
Glace vanille de Madagascar,
Glace chocolat de Tanzanie,
Glace noisette du Piémont : **11.00€**

Les fraises rôties au miel et flambées
Au Grand Marnier, Tuile Dentelle : **11.00€**

Le minestrone de fruits frais,
Sirop en infusion de verveine
Et son sorbet du moment : **09.50€**

L'île flottante dans l'esprit d'un mystère,
Blanc en neige en robe de pralin,
Bille meringue française,
Caramel maison : **09.50€**

La douceur fraise rhubarbe,
Vanille bourbon, meringue Suisse : **11.00€**

La mousse au chocolat grand cru Valrhona,
Tuile de noisettes : **09.50€**

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

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 rôties 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