

## *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)

\*\*\*\*\*

### 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€**

\*\*\*\*\*

## *Le menu fraîcheur : 24.00€*

Le buffet du Carré Gourmand à discrétion

\*\*\*\*\*

### *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

## *Menu à 29.00€* *(Entrée/Plat) ou (Plat/Dessert)* *Ou Menu à 35.00€* *(Entrée/Plat/dessert)*

\*\*\*\*\*

### Les entrées :

Le buffet de hors d'œuvre à discrétion

\*\*\*\*\*

### Les Plats :

La langue de veau confite,  
Sauce piquante

Ou

Le duo de jambonnette de volaille des  
hauts de France, saucisse de Morteau,  
Sauce crémeuse au comté AOP

Ou

Le tartare de bœuf maison,  
Frites fraîches maison

Ou

Le Royal de lieu noir premium,  
Coulis de champignons,  
Poêlée de gnocchis, potimarron,  
Emulsion noisettes, jetée d'épinards frais

\*\*\*\*\*

### Les desserts :

Le café gourmand 4 pièces

Ou

Le minestrone de fruits frais  
et son sorbet du moment

Ou

La mousse chocolat grand cru Valrhona,  
Tuiles de noisettes

Ou

Le tiramisu en feuille de  
Chocolat Valrhona

\*\*\*\*\*

## 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, poêlée de champignons  
des sous-bois, sauce Stroganoff  
(supplément de 3€)

Ou

Le royal de skrei  
Sur un confit d'endives, beurre blanc  
Balsamique, écrasé de pomme de terre  
d'une marnière de moules

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 rôti 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

\*\*\*\*\*

