

LES HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

PLATEAU DE FRUITS DE MER (prix par personne) 70 €
1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 200gr bulots
Supplément homard entier *Tarif soumis à la saisonnalité*
A commander avant 18h la veille de votre repas

HUÎTRES n°3 de chez Lenoir-Thomas, Îles de Chausey

Par 6	20 €
Par 9	30 €
Par 12	40 €

LES ENTRÉES



POIREAUX GRILLÉS 23 €
En vinaigrette, couteaux et persillade

CARPACCIO DE DAURADE 24 €
Vinaigrette mangue passion, légumes pickles et salade d'herbettes

VELOUTÉ DE COURGE 22 €
Œuf bio parfait de chez Galobio, saucisson du marin et condiments aux champignons

LES PLATS



CABILLAUD RÔTI 32 €
Chou-fleur rôti entier, réduction d'orange et sauce maltaise

PALERON DE BŒUF BRAISÉ 34 €
Embeurré de chou, purée de pomme de terre et sauce au vin rouge

SAINT-JACQUES DU MORJOLENE RÔTIES 38 €
Risotto de coquillages, parmesan et jus de barde

CÔTE DE BOEUF (pour 2 personnes, 30 minutes d'attente) 92 €
Pommes Pont-neuf, sucrine snackée, sauce Béarnaise au cidre bio de chez Daufresne

LES DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS 12 €
Chutney et bouquet de salade

CRÈME CARAMEL À LA FÈVE DE TONKA 14 €
Sauce caramel à l'orange et sablé aux agrumes

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES (à commander en début de repas) 14 €
Crème fermière de chez Borniambuc et crème glacée au Calvados

TIRAMISU 14 €
Liqueur de café et biscuit cuillère

Prix nets, taxes et service compris