

# LES HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

PLATEAU DE FRUITS DE MER (prix par personne)	70 €
1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, 10 crevettes roses, 200gr bulots	
<i>Supplément homard entier</i>	<i>Tarif soumis à la saisonnalité</i>
<b>A commander avant 18h la veille de votre repas</b>	

HUÎTRES n°3 de chez Lenoir-Thomas, Îles de Chausey	Par 6	20 €
	Par 9	30 €
	Par 12	40 €

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Mac & Cheese	5 €
Frites maison	4 €
Salade verte	3 €

## LES ENTRÉES



CARPACCIO DE TOMATES	24 €
Burrata, huile de livèche, échalotes frites	
CRÈME DE CÉLERI RAVE	22 €
Œuf parfait bio de chez Galobio, haddock fumé, chips de céleri	
SAUMON D'ISIGNY FAÇON GRAVLAX	24 €
Caviar d'aubergine aux pignons de pin et citron confit, coulis de poivron et pickles de légumes	
QUINOA ROUGE AUX AGRUMES	20 €
Avocats et croûtons frites	

## LES PLATS



LONGE DE THON	32 €
Marinée au cidre de Normandie, poivrons et courgettes, sabayon pommée	
VOLAILLE FERMIÈRE FAÇON VALLÉE D'AUGE	36 €
Pommes de terre darphin roulées	
EGLEFIN À LA PLANCHA	30 €
Artichaut et pommes de terre grenaille, sauce moutarde à l'ancienne	
CÔTE DE BŒUF NORMANDE (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	
PROFITEROLES	14 €
Glace vanille	
TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES (à commander en début de repas)	14 €
Crème fermière de chez Borniambuc et crème glacée au Calvados	
TARTE AU CAFÉ ET CASSONADE	14 €
Crème glacée orange et cardamome	

Prix nets, taxes et service compris

Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans.