

LA CARTE

(prix nets)

Les Entrées

Les Légumes

Panna cotta de courgettes, fèves et tomates au vadouvan. 17 €

Le Saumon

Tartare de Saumon aux agrumes, mangues et algues kombu confites. 18 €

Le Foie Gras de canard

Le foie gras poêlé, poires fondantes à la vanille et croûte maison 25 €

Le Foie Gras de canard

En terrine au muscat et baies sauvages et pain maison grillé 22 €

Dégustation de la Mer

Tapas autour des produits de la mer. 24 €

Les Huîtres chaudes

Tampoura d'huîtres et gambas, mangue et ananas au lait de coco. 19 €

Les Huîtres

6 huîtres normandes n°3. 14 € ; ; 9 huîtres normandes n°3. 18 €

Les Poissons

Le Turbot

Poisson de pêche suivant arrivage.. 28 €

Les Seiches

Seiches grillées à la plancha, à l'ail et tomates, risotto au parmesan. 26 €
(Poissons selon arrivage)

LA CARTE

(prix nets)

Les Viandes

Le Magret de canard

Brochette de magret de canard à la mangue et saté. 25 €

Le Boeuf

Noix d'entrecôte à la normande, champignons, pommes et calvados. 32 €

L'Agneau

Agneau de sept heures en crumble de vadouvan.. 25 €

Les Ris de Veau

Les ris de veau braisés aux épices grillées. 35 €

La Poularde et Homard

Poularde du Mesnil et Homard en ballotine, jus de crustacés au gingembre. 35 €

Le Fromage

Pont l'évêque en pastilla et mesclun. 9 €

Trilogie de fromages normand et mesclun. 9 €

Les Desserts

à commander en début de repas

Crumble aux pommes. 9 €

Moelleux au chocolat en chemise d'amandes grillées. 9 €

Ananas caramélisés au poivre de Timut. 9 €

Fondant chocolat au coeur croquant praliné, glace fromage blanc. 9 €

Mille feuilles à la mousse légère de mascarpone. 9 €

Ile flottante crème coco ananas et caramel croquant. 9 €