

Tous les plats proposés sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts



Le Panier d'Août – Menu 41,00 €

Les 6 Huîtres : N°2 en provenance de Normandie

Le Petit Maquereau de Trouville : cuit minute, jus relevé d'une moutarde aux algues et légumes croquants

Les Tomates : cuites et crues, burrata crémeuse, copeaux de Speck, basilic, roquette

L'Artichaut : en ravigote d'herbes, émiettee de tourteau et grosse crevette

Les Langoustines : décortiquées, légumes grillés sauce barbecue, magret et mozzarella fumés
(SUPPLEMENT 9 EUROS)



La Daurade Royale : filet en croûte de pomme de terre, béarnaise liquide

Le Pigeon : poitrine rôtie, cromesquis des cuisses et abats, jus corsé

Le Cabillaud : poêlé, céleri et éclats de pois chiches cuits comme un risotto, velouté parfumé d'agrumes et épices

Le Lapin : cuisse désossée cuite en cocotte au cidre

Le Bœuf : filet poêlé, réduction d'une bordelaise au poivre

Le Ris de Veau : rôti au beurre demi-sel, jus de veau réduit à la moutarde d'estragon
(SUPPLEMENT 11 EUROS)



Les Fromages : du pays, servis sur assiette

La Pomme : tatin, crème brûlée aux gousses de vanille, sablé normand

Le Chocolat et les Framboises : palet crémeux de chocolat Guanaja (70%), et framboises fraîches

Le Sorbet : au cidre fermier, cruchon de Calvados

Les Fraises : confites, crème de lait à la vanille, biscuit joconde pistache et sablé spéculos



Le Vin du Mois :

CAPUCINE ROUGE

FAMILLE BORIES – LE HAMEAU DES OLLIEUX – 11200 MONTSERET

La bouteille : 30 euros – le verre (18 cl) 7 euros

La Carte

ENTREES:

Les huîtres n°2 en provenance de Normandie :

La pièce 3

L'Artichaut :

En ravigote d'herbes, émietté de tourteau et grosse crevette 20

Le Petit Maquereau de Trouville :

Cuit minute, jus relevé d'une moutarde aux algues et légumes croquants 18

Les Tomates :

Cuites et crues, burrata crémeuse, copeaux de Speck, basilic, roquette 19

Les Langoustines :

Décortiquées, légumes grillés sauce barbecue, magret et mozzarella fumés 30

VIANDES et POISSONS :

Le Bar :

En filet, braisé, aux artichauts et pommes grenaille, beurre citronné 29

La Sole :

Tout simplement meunière 35

Le Lapin : (viande française)

Cuisse désossée cuite en cocotte au cidre 24

Le Ris de Veau :

Rôti au beurre demi-sel, jus de veau réduit à la moutarde d'estragon 36

Le Bœuf :

Filet poêlé, réduction d'une bordelaise au poivre 33

Les Fromages de pays : servis sur assiette 8

DESSERTS : (afin d'éviter de l'attente, à choisir en début de repas)

Au choix dans le menu du panier 11