

## ENTRÉES

Burrata crémeuse, huile basilic et tomates confites	11€
Soupe de poisson crémée	9€
Foie-gras de canard au pommeau de Normandie, chutney pomme framboise	18€
6 escargots de Normandie Ferme de l'Odon, beurre d'ail	12€
Tartare de saumon et saint jacques, citron vert et passion	13€
Caviar (20g) " Oscietàre " et petits blinis	38€
Croustillant de tourteaux aux fines herbes	13€
Gravlax de thon et saumon, balsamique et betterave	11€
Œuf mollet, asperge verte, crème au lard fumé	11€
Assiette de fruits de mer (5 langoustines, 5 huîtres et crevettes roses)	38€

Huîtres d'Asnelles - Christophe Lévêque n°3

6 pièces - 14€

9 pièces - 20€

12 pièces - 27€

## VIANDES

Tartare de bœuf finement haché, frites fraîches et salade verte	20€
Pièce de bœuf (200g) fumée au thym, sauce au poivre, frites fraîches	23€
Côte de veau cuite en basse température, sauce au cidre et pomme purée	23€
Belle entrecôte, beurre façon béarnaise, frites fraîches (350g)	29€
Magret de canard, poêlée de légumes, sauce framboise	20€
Filet de poulet crème de curry et petits légumes	18€
Pluma de cochon, chorizo et poivron fondant, pommes grenaille	19€
Fricassée de ris de veau aux morilles, poêlée de légumes.	29€

*Garniture supplémentaire : frites, purée, salade, risotto : 3€*

## PLAT VÉGAN

Risotto de petit pois et asperges, sauce vierge et tuile croquante au curry	18€
---	-----

## POISSONS & CRUSTACÉS

Filet de dorade, tombée de légumes et beurre blanc	20€
Saumon rôti sauce vierge, risotto de petits pois	20€
Risotto de langoustines rôties, bisque crémeuse	25€
Filet de bar rôti, purée de petit pois et asperges, sauce framboise	22€
Thon et saumon en gravlax, sur son lit de salade croquante	18€
Saints jacques poêlées, purée de panais et émulsion au lard fumé	25€
Cocotte de saint jacques, saumon et langoustines risotto crustacé	26€
Assiette de fruits de mer (5 langoustines, 5 huîtres et crevettes roses)	38€

## DESSERTS

Roulé de citron, rafraîchi au basilic	11€
Panna cotta à la vanille et fruits rouges	11€
Tiramisu saveur café et cacao	11€
Chocolat au lait et fruit de la passion	11€
Café ou thé Gourmand	13€
Champagne Gourmand	16€
Parfait glacé à la pistache et framboises	11€
Pomme verte à la vanille en trompe l'œil	12€
Palette de glaces et sorbets " maison "	11€
Trilogie de fromages, salade verte	11€

## MENU ENFANTS

13€

(Jusqu'à 12 ans)

Pièce de bœuf - frites fraîches

Mousse au chocolat maison

## MENU DU MIDI

20€

Plat 15€

Plat + dessert 20€

Du lundi au vendredi sauf jours fériés

## SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

18€

Service à la voiture de tranche

Notre poulet fermier de Normandie, rôti, jus de thym

servi avec sa pomme purée au beurre

Pour des règles d'hygiène et de sécurité, la voiture ne peut être sortie en extérieur.

## MENU LOUIS

32€

Soupe de poisson crémée

6 escargots de Normandie Ferme de l'Odon beurre d'ail

Burrata crémeuse, huile basilic et tomates confites

Pluma de cochon, chorizo et poivron fondant, pomme grenaille

Saumon rôti, sauce vierge, risotto de petits pois

Filet de poulet, crème de curry, petits légumes

Panna cotta à la vanille et fruits rouges

Chocolat au lait, et fruit de la passion

Trilogie de fromages et salade verte

## MENU SAINT-SAUVEUR

42€

Croustillant de tourteaux aux fines herbes

Foie-gras de canard au pommeau de Normandie, chutney pomme framboise

Œuf mollet, asperge verte, crème au lard fumé

Tartare de saumon et saint jacques, citron vert et passion

Pièce de bœuf (200g) fumée au thym, sauce au poivre, frites fraîches

Côte de veau première, cuite en basse température, sauce au cidre et pomme purée

Filet de bar rôti, purée de petit pois et asperges, sauce framboise

Cocotte de saint jacques, saumon et langoustines risotto crustacé

Dessert au choix

Café ou thé Gourmand (+2€)

Champagne Gourmand (+5€)

ENGLISH MENU



## GRAND BUFFET DU DIMANCHE

44€

(Menu enfants jusqu'à 12 ans : 20€)

(De midi à 14h30, réservation recommandée)

Restaurant ouvert 7/7 midi et soir