

MENU SAVEURS A LA CARTE



Entrée - Plat - Salade et fromages ou Dessert
au choix de la carte complète 47 €



Suppl. fromages & dessert 3 €

L'entrée de saison et du moment	12 €
Foie gras de canard maison, (env. 60g) chutneys, toasts, glace de foie gras au Porto	18 €
Saumon Ecossois Label Rouge mariné façon gravlax, huile d'olive AOC de Provence	18 €
12 Huîtres Spéciales d'Isigny de chez José Jeanne	20 €
Escalopes de foie gras de canard poêlées, pomme, jus Normand	22 €
Pétales de noix de St-Jacques en chaud froid, verdurette et râpée de truffe d'été (sup. menu : 7,00 €)	28 €
Oeufs bio brouillés aux truffes fraîches d'été (25 g), (sup. menu : 9,00 €)	29 €
Dégustation de Caviar d'Aquitaine « Perlita », 30 g. toasts, fromage blanc, beurre, crème montée (Pour une ou deux personnes), Hors menu, uniquement à la carte	78 €

* * * * *

Le plat de saison et du moment	20 €
Noix de Saint Jacques poêlées, beurre d'orange, gingembre, fleur de sel	26 €
Le poisson Noble, (Selon arrivage, Sole, Turbot, Saint Pierre, Rouget barbet)	32 €
Homard bleu du vivier, fleur de sel de Noirmoutier, (env 550g/600g), (sup. menu : 16,00 €)	54 €
Disponible selon arrivage	
Cœur de ris de veau aux morilles et vin jaune	28 €
Filet de bœuf de race Normande au poivre de Tellicherry (Inde), (210/220g)	26 €
Filet de bœuf de race Normande Rossini, foie gras de canard, râpée de truffe, (sup. menu : 8,00 €)	32 €
Omelette aux truffes d'été (35 g) en verdurette, (sup. menu : 8,00 €)	32 €

* * * * *

Plateau de fromages affinés et ses confitures	9 €
---	-----

* * * * *

(Merci de commander les desserts en début de repas)

Le dessert de saison et du moment	10 €
Assiette de fruits frais au sucre	10 €
Palette de desserts variés et son sorbet	10 €
Coupe des îles, (Mangue, ananas, framboise, citron vert, fruits frais, curaçao bleu et champagne)	10 €
Soufflé minute au Grand-Marnier et zestes d'orange confits, (sup. menu : 6,00 €)	16 €
Omelette Normande « Création du Chef », arrosée de Calvados flambé, (sup. menu : 6,00 €)	16 €