

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 Ecosais Label Rouge mariné façon gravlax, huile d'olive AOC de Provence	18 €
12 Huîtres Spéciales d'Isigny N°3 de chez José Jeanne	20 €
Escalopes de foie gras de canard poêlées, poire pochée, jus au poiré Normand	22 €
Saint Jacques et homard du vivier à la Thermidor (sup. menu : 5,00 €)	26 €
Pétales de noix de St-Jacques en chaud froid, verdurette et râpée de truffe d'été (sup. menu : 7,00 €)	28 €
Oeufs Plein air, bio, brouillés aux truffes fraîches d'été (25 g), (sup. menu : 9,00 €)	29 €

* * * * *

Le plat de saison et du moment	20 €
Noix de Saint Jacques poêlées, beurre d'orange, gingembre, fleur de sel	28 €
Le poisson Noble, (Selon arrivage, Sole, Turbot, Saint Pierre, Rouget barbet)	32 €
Homard bleu du vivier, fleur de sel de Noirmoutier, (env 600/650g), (sup. menu : 18,00 €)	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 d'été (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 €