

Menu Fruits de Mer 59€

Mise en Bouche



Plateau du Pêcheur

(6 Huîtres, homard 400g, Langoustines, Crevettes roses et grises
Bulots, couteaux en saison, amandes...)

Ou

Les filets d'une Sole à la meunière

Ou

Filet de bœuf Rossini foie gras et truffes d'été



Nougat Glacé aux Pistaches et coulis de fruits

Sorbet aux Pommes et son Calvados

Tartelette aux fruits de saison

Menu gourmandise 49€

Mise en Bouche



Marbré de foie gras de canard, poire confite aux épices

Ou

Langoustines poelées à la Provençale

Le trou normand :

Filets de bar, sauce vierge, fricassée de légumes

ou

Filet de bœuf en croute, gratin de pommes de terre

Assiette de fromages de notre région

Ou

Croustillant de camembert au calvados et salade verte

Entremet aux fruits de saison

Ou

Assiette gourmande

Menu 39€

Mise en Bouche

Assiette de fruits de mer (6huitres, bulots, crevettes roses, pinces de tourteaux)

Ou

Feuilleté de saint jacques (en saison) aux saveurs d'Asie

Ou

Foie gras chaud poêlé, pommes et poires en crumble

Filets de rougets à la basque

Ou

Quasi de veau en cuisson lente et jus réduit

Ou

Gambas flambées au whisky

Assiette de fromages normands et salade verte

Tiramisu café et spéculos

Ou

Mousse aux deux chocolats et croquant caramel

Ou

Pavlova aux fruits de saison

Menu 29€

Mise en bouche

Carpaccio de daurade mi-cuit aux parfums du soleil levant

Ou

Salade de saumon gravelax

Ou

Les 6 huitres N°3 de chez Mr Besnoit Courseulles (supl. 3€)

Cabillaud en croûte d'olives noires, écrasé de pommes de terre à l'estragon, sauce chorizo

Risotto de calamars à la Sétoise, chips d'ail

Ou

Pièce du boucher, sauce choron, gratin de pommes de terre

Crème brûlée « citron-pamplemousse »

Ou

Coupe de fraises Tagada (crème onctueuse, éclats de fraises Tagada et fraises fraîches)

ou

Assiette de fromages Normands

Menu 19€

Cassolette de fruits de mer
Ou
Terrine de campagne
Ou
Carpaccio de bœuf pesto et parmesan

Volaille à la normande
Ou
Emincé de bœuf façon stroganoff
Ou
Vol au vent de saumon
Ou
Aile de raie à la Normande

Croquant chocolat
Ou
Fraîcheur de fruits de saison
Ou
Assiette de camembert de Normandie
Ou
Verrine tout choco.

Amuses bouches Apéritif maison	1,5€/pièce
Pain surprise (15 à 20 personnes)	40€/pain
Animation en salle « Jambon de Serrano » (Avec trancheuse jambon manuelle)	7€/pers
Animation en salle Snacking (Foie gras ou saint jacques poêlées)	8€/pers
Assiette de fromages	7€
Gâteau d'anniversaire	6€/pers
Gâteau d'anniversaire offert à la place du dessert du menu avec scintillants.	

Buffet ou Brunch à partir de 25 personnes à partir de 29€ par personne

Notre Chef se tient à votre disposition pour toute demande particulière.

BOISSONS

Forfait Sans alcools 5€ : Eaux minérales, café ou thé

Forfait 6€ : Pichets 50CL de vin rouge, blanc et rosé sur la base d'un pichet pour 3, eaux plates, café ou thé

Forfait 9€ : Pichets 50CL de vin rouge, blanc et rosé sur la base d'un pichet pour 3, eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé

Forfait 15€ : 1 bouteille de bordeaux rouge pour 3 ou 1 bouteille de blanc Bourgogne Chardonnay pour 3 ou 1 bouteille de rosé Saint Tropez pour 3, Eaux minérales plates et gazeuses, thé ou café.

Notre sommelier se tient à votre disposition pour d'autres suggestions.

Open Bar 1h avec champagne et alcools	18€ par pers
Open Bar 1h sans Champagne	12€ par pers
Kir vin blanc 12CL :	3€
Kir normand 12CL :	4€
Kir Pétillant 12CL :	6€
Coupe de champagne 12CL	9€
Bouteille de champagne à partir de	36€
Droit de Bouchons (par bouteille de 75CL ouverte)	8€