



Les Entrées 10.50 €

Fondue de camembert au lait crue, rouelles d'andouille et pommes de terre grenaille

L'entrée du moment : à l'ardoise !

Tartare de noix de coquilles saint Jacques, vinaigrette « mangue – passion »

Terrine de foie gras de canard, chutney « pommes / poires » et toasts (13.50 €)

Coquillages de nos côtes selon arrivage sautés en persillade



Côté planche et salade....

Planche du Traiteur (charcuterie & fromages) 11 €

Salade de toast de chèvre chaud et miel, tomates confites, noix, pommes de terre sautées, vinaigrette de cidre **En entrée : 10.50 € / En plat : 16.90 €**



Les Plats 16.90 €

Suprême de volaille française « Label Rouge » rôti, gratin de pommes de terre

Filet de bœuf « château français » grillé, sauce au poivre, frites fraîches (19.90€)

Foie de veau de France poêlé, échalotes, vinaigre de framboises, écrasé de pommes de terre

Filet de bar cuit sur peau, tian de légumes et sauce vierge

Choucroute de la mer et beurre blanc citronné

Les Fruits de Mer

Moules – frites fraîches et sauces au choix : marinière, camembert au lait cru, chorizo, crème 12.80 €

Assiette de crevettes roses 9.50 € / Assiette de bulots 8.50 €

Assiette de 6/9/12 huitres de Meuvaines N°3 10 € / 14 € / 17 €

Assiette de 6 langoustines (10/15 selon arrivage) 21.00 €

Assiette de fruits de mer : 3 huitres, 1/2 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots 28.00 €

Plateau de fruits de mer : 6 huitres, 1 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots 49.00 €

Le homard

Entier rôti au beurre demi-sel et petits légumes ou servi froid Mayonnaise Maison 39 €

La coquille saint Jacques des bateaux de Courseulles

Tellement déclinable : renseignez-vous ! 19.90 €

Le Fromage & les Desserts 8.50 €

Assiette des 3 seigneurs, gelée et salade 8.90 €

Camembert au Calvados, salade et dés de pommes

Moelleux au chocolat « cœur exotique, crème anglaise à la vanille

Petits pots de crème, souvenir d'enfance »

Soufflé glacé au Grand Marnier

Paris – Brest via Courseulles sur mer

Mille feuilles caramel et pommes flambées au Calvados

Assiette gourmande à partager (sup 4.50€)

Café gourmand : servi avec 5 mini desserts (sup 1.50€)

Nous nous efforçons chaque jour de travailler des produits frais.
Le Maître Restaurateur est un restaurateur de Métier avec une expérience professionnelle validée.

C'est un engagement de cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts.

Certains plats peuvent manquer.

C'est un titre attribué par le préfet après un audit de contrôle.

C'est une démarche volontaire du professionnel