



Le Chef et son équipe ont le plaisir
de vous présenter leur carte de saison.

LES PIEDS DANS L'EAU

Les Huîtres Normandes n°3 de la Maison Grands Crus en Contentin, Patrick Liron
Panaché d'huîtres « La pleine mer » et « La spéciale Utah Beach »

Douze 26 € - Neuf 21 € - Six 15 €

Soupe de poissons avec ou sans crustacés façon Jeannette de la Maison Pillet-Saiter
accompagnée de croûtons, rouille et fromage 13 €

LEVER DE SOLEIL

Foie gras de canard maison, cuit à basse température, toasts grillés 24 €
Saumon gravlax, émulsion de haddock, gelée de pamplemousse, salade de fenouil 21 €
Poêlée d'escargots du pré d'auge, Ail des ours, sponge-cake des sous-bois 19 €
Croustillant de légumes poêlés, coulis de poivron rouge au gingembre 18 €

DANS L'EAU OU SUR TERRE

Filet de bœuf Normand, os à moelle, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive fumée 36 €
Tournedos de veau rôti, légumes printaniers, jus perlé thym/citron 34 €
Noix de Saint Jacques fumées de la baie de Seine, artichauts poivrade en barigoule 32 €
Pavé de Sandre à l'unilatéral, asperges rôties, sauce vigneronne 31 €
Lapin farci, épinards au beurre noisette, carotte fane au cumin 28 €
Poisson du marché ou viande du boucher, accompagnement de saison 26 €

FROMAGES ET DOUCEURS

Chariot de fromages affinés par Manuel Borniambuc 16 €
de Fort-Moville à deux pas d'Honfleur
Assiette de trois fromages Normands affinés par Manuel Borniambuc 10 €
de Fort-Moville à deux pas d'Honfleur
Assiette de salade verte 4 €
Yaourt Normand fermier "Petit Blonvillais" nature ou vanille 3 €

LA BAINADE SUCRÉE

Desserts Maison* 12 €

Coupe glacée pomme Calvados, Calvados Morin sélection 6 ans (servi à table)
Dôme chocolat Ail noir, biscuit Joconde et praliné craquant
Tarte aux fraises et basilic, glace yaourt
Vacherin arôme de café 100% arabica et fève de tonka
Blanc manger à la rhubarbe, tuile dentelle

*Glaces confectionnées par le Maître artisan glacier Normand "Les Ateliers de Luc", à Touques