



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 €

Poulpe mariné, anchois et sa ratatouille 22 €

Aspic d'aile de raie, pesto de salicornes 19 €

Gaspacho de tomates anciennes, salade de coquillages, île flottante paprika fumé 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 34 €

Pavé de thon, papeton d'aubergines, sauce vierge 32 €

Carré d'agneau rôti, artichauts en barigoule et frits, jus au romarin 31 €

Jambonnette de volaille farcie, épinards au beurre noisette, carotte fane au cumin 29 €

Poisson du marché ou viande du boucher, accompagnement de saison 27 €

FROMAGES ET DOUCEURS

Chariot de fromages affinés par Manuel Borniambuc 15 €
de Fort-Moville à deux pas d'Honfleur

Assiette de trois fromages Normands affinés par Manuel Borniambuc 12 €
de Fort-Moville à deux pas d'Honfleur

Assiette de salade verte 4 €

Yaourt Normand fermier "Petit Blonvillais" nature ou vanille 3 €

LA BAIGNADE SUCRÉE

Desserts Maison* 11 €

Coupe glacée sorbet pomme Granny Smith, Calvados Morin sélection 6 ans (servi à table)

Dôme chocolat mousse Ivoire Tonka et compotée de fraises

Tarte aux abricots compotés, crémeux verveine

Biscuit Nantais pistache et Bavarois fruits rouges, framboises fraîches

Soupe de pêche, nectarine rôtie, glaçons menthe poivrée

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