



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

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 sans crustacés façon Jeannette de la Maison Pillet-Saiter à Trouville sur Mer
Croûtons, rouille et Fromage de Papa râpé "Tome Normande de Cambremer" 15 €

LEVER DE SOLEIL

Saumon fumé maison au bois de hêtre, toasts grillés, crème aux œufs de hareng fumé 22 €
Tomate ancienne*, burrata fumée, gaspacho en gelée, pesto et balsamique 21 €
Ceviche de daurade royale aux fruits de la passion 20 €
Vitello tonnato, vinaigrette aux aromates 19 €

DANS L'EAU OU SUR TERRE

Filet de bœuf normand, courgette* ronde farcie, jus corsé 34 €
Queue de lotte snackée, panacotta poivron doux, tomate, vinaigrette coco-gingembre 32 €
Thon en tataki, émulsion de riz basmati, huile de wasabi 31 €
Poisson du marché ou viande du jour, accompagnement de saison 27 €
Assiette de frites maison 6 €

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 9 €
de Fort-Moville à deux pas d'Honfleur
Assiette de salade verte 4 €
Yaourt normand fermier "Fleurs de Ferme" nature, vanille ou mûre 3 €

LA BAIGNADE SUCRÉE

Desserts Maison** 12 €

Soufflé à la poire William
Soupe de nectarine à la verveine citronnelle, glace au yaourt
Mojito revisité, granité de rhum mentholé, mascarpone citron vert
Coupe glacée sorbet pomme Granny Smith, Calvados Morin sélection 6 ans (servi à table)
Millefeuille, chocolat blanc, vanille et fruits rouges
Mi-cuit chocolat amande et noix de pecan

*Légumes bio de la Ferme du Château à Villerville

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