



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

Le foie gras de canard de la Maison Rougié au Calvados, crumble au cacao, brioche toastée 23 €
Tataki de bœuf fumé au bois de hêtre, condiment au curry jaune 22 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre, toasts grillés, crème aux œufs de hareng fumé 20 €
Les asperges blanches, jaune d'œuf confit, vinaigrette carotte-orange, pop-corn soufflés et tuile de parmesan 19 €

DANS L'EAU OU SUR TERRE

Filet mignon de veau, asperges vertes et carottes fanes, jus corsé 32 €
Pavé de saumon farci au beurre d'herbe, écrasé de pommes de terre à l'huile fumée, vinaigrette coco-gingembre 30 €
Dos de cabillaud, lentilles beluga, coulis de petits pois à l'ail des ours 29 €
Poisson du marché ou viande du boucher, accompagnement de saison 27 €
Assiette de frites fraîches maison 6 €

FROMAGES ET DOUCEURS

Chariot de fromages normands affinés par Manuel Borniambuc 15 €
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 "Ferme du Manège" nature, vanille ou myrtille 3 €

LA BAIGNADE SUCRÉE

Desserts Maison* 12 €

Soufflé aux pommes, Calvados
La tarte citron printanière
Le macaron framboise vanille
Coupe glacée sorbet pomme Granny Smith*, Calvados Morin sélection 6 ans (servi à table)
Le fraisier en dôme chocolat noir
Le tapioca à la fève de tonka, lait de coco, compotée de rhubarbe

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