



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 Saint Vaast n°3 de la Maison Grands Crus en Contentin, Patrick Liron

Douze 26 € - Neuf 21 € - Six 15 €

LEVER DE SOLEIL

Ceviche de Daurade, grenade, huile d'olive citron, herbes fraîches	23 €
Langoustines rôties en Kadaïf, taboulé de quinoa, nectarine, vinaigrette aux crustacés	22 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre, toasts grillés, crème aux œufs de hareng fumé	20 €
Carpaccio de tomates anciennes, Burrata, pesto de basilic	19 €

DANS L'EAU OU SUR TERRE

Picanha de bœuf Black Angus (US), pousses d'épinards, pommes frites maison pour 2 personnes à partager. 600 g environ. Accompagnement à volonté.	84 €
--	------

Onglet de bœuf Angus (Irlandais), échalotes confites et papeton d'aubergine	32 €
Limande - Sole farcie, nage d'agrumes au safran et pommes de terre braisées	30 €
Lieu jaune rôti, mousseline de brocolis, crème de brousse de brebis au citron Combava	29 €
Poisson du marché ou viande du boucher, accompagnement de saison	27 €
Assiette de pommes frites maison	6 €

FROMAGES ET DOUCEURS

Chariot de fromages normands affinés par Manuel Borniambuc de Fort-Moville à deux pas d'Honfleur	15 €
Assiette de trois fromages normands affinés par Manuel Borniambuc de Fort-Moville à deux pas d'Honfleur	10 €
Pousses d'épinards, citron, parmesan	6 €

LA BAINADE SUCRÉE

Soufflé aux pommes, Calvados	12 €
Coupe glacée sorbet pomme Granny Smith*, Calvados Morin sélection 6 ans (servi à table)	
Carpaccio de melon, sorbet pamplemousse rose*, vinaigrette au miel et poivre de Sichuan	
Coupe de fruits de saison, crème Stracciatella	
Mi-cuit au chocolat et noix de pécan	
Figues rôties sur son sablé Breton, caramel du fruit	

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