



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

Foie gras de canard de la Maison Rougié, confit de figues / cerise noire, pain toasté	22 €
Conchiglioni farcis aux crabes et langoustines, écumes, mousseline de brocolis	21 €
Saumon fumé maison, label rouge Ecosse, au bois de hêtre, crème aux œufs de hareng fumé	20 €
L'œuf label rouge frit en kadaïf, poêlée de champignons à l'ail des ours et coriandre, vinaigrette soja, sésame	19 €

DANS L'EAU OU SUR TERRE

Picanha de bœuf Black Angus (US), pousses d'épinards, pommes frites maison	86 €
pour 2 personnes à partager. 600 g environ. Accompagnements à volonté.	


Baron d'agneau français rôti, pont neuf de pois chiches, échalotes confites et jus corsé à l'ail noir	32 €
Pavé de thon snacké aux graines de sésames noires, avocat grillé tartare de tomates et oignons cébète aux herbes fraîches, sauce aux poivres	30 €
Suprême de caille française et ses cuisses braisées, tortilla aux lentilles, lard paysan, crème de volaille à la réglisse	28 €
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 BAIGNADE SUCRÉE

Soufflé aux pommes, Calvados	12 €
Coupe glacée sorbet pomme Granny Smith*, Calvados Morin sélection 6 ans (servi à table)	
La pavlova mangue, ananas, chantilly au gingembre confit	
Baba verveine, vodka, nage d'agrumes au citron vert	
La sphère chocolat caramélia et noix de pécan, glace caramel beurre salé, gel mangue /passion	

Coup de cœur du Chef 

La madeleine XXL au chocolat pour 2 personnes à partager	22 €
Supplément menu + 10€	

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

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles sur demande auprès du personnel.