

Menu Saint Valentin

43.00 €

- **L**e jarret de bœuf Normand cuit longuement dans un consommé de pot au feu, puis pressé et snacké, bouillon de vermicelles aux herbes
 - 9 huitres de Blainville sur Mer n°3
- **F**oie Gras de canard extra cuit en marinade dans la fleur de sel et piment d'Espelette, macération de poire à la crème de cassis (suppl. 7.00€)
- **S**aumon mariné au gingembre et citron vert comme un gravlax, chou rouge en texture, vinaigrette de xérès



- **F**ilet de daurade Royale rôtie à la plancha, riz noir d'Asie en risotto, aromates d'hiver, vinaigrette aux fruits de la passion
- **L**e Filet de Bœuf Normand (200g) à la plancha, millefeuille de pomme de terre et girolle en persillade, jus d'une Bordelaise montée au beurre
- **C**ôte de veau rôtie longuement dans un beurre à la sauge, girolles et choux Bruxelles au lard paysan, jus de veau légèrement vinaigré



- **C**hoix du dessert à la carte

(Le dessert est à commander en début de repas)



Menu

Saint Valentin



NOTRE CARTE

(minimum Entrée/Plat ou Plat/Dessert)



LES ENTREES

- Le jarret de bœuf Normand cuit longuement dans un consommé de pot au feu, puis pressé et snacké, bouillon de vermicelles aux herbes **12.00 €**
- Foie Gras de canard Extra cuit en marinade dans la fleur de sel et piment d'Espelette, macération de poire à la crème de cassis **24.50 €**
- Saumon mariné au gingembre et citron vert comme un gravlax, chou rouge en texture, vinaigrette de xérès **13.50 €**
- Croustillant de pomme de terre et hareng de Fécamp, oignons et carottes en texture, vinaigrette à la moutarde de violette **8.90 €**



NOS VIANDES

- Le Filet de Bœuf Normand (200gr) à la plancha, millefeuille de pomme de terre et girolles en persillade, jus d'une Bordelaise montée au beurre **35.00 €**
- Tartare de bœuf charolais au couteau (250 gr) assaisonné façon D'Eux-Mêmes **21.00 €**
- Tartare de bœuf à l'italienne (250 gr) (parmesan, tomates confites et basilic) **22.00 €**
- Beau Faux Filet de bœuf Normand (220 gr), béarnaise maison frites **21.90 €**
- La Côte de Bœuf cuite au sautoir (pour 2 pers, env. 1.2kg/1.3kg), béarnaise, frites
le kilo 85.00€
- Belle Côte de veau rôtie longuement dans un beurre à la sauge, girolles et choux de Bruxelles au lard paysan, jus de veau légèrement **27.00 €**



NOS POISSONS

- Tronçon de raie snackée à l'unilatérale, crumble de crevettes au massalé, crémeux de patate douce, huile de coriandre et gingembre **19.90 €**
- Filet de daurade Royale rôtie à la plancha, riz noir d'Asie en risotto, aromates d'hiver, vinaigrette aux fruits de la passion **23.90 €**



LES FROMAGES

- Assiette de Trois fromages normands **7.50 €**
- Le Chariot de fromages en direct de fromageries affineurs **11.50 €/pers**



NOS DESSERTS

- Mojito glacé citron vert et rhum cubain, émulsion de menthe **10.50 €**
- Clémentine pochée et confite dans un sirop à la cannelle, crème jivara au citron, sorbet clémentine **8.00 €**
- Le millefeuille au cacao, ganache montée au chocolat Alpaco et fève de Tonka, comme une vinaigrette au café **9.90 €**
- La Crème Brûlée... à la Gousse de Vanille **BIO** de Madagascar **9.00 €**
- Baba au rhum poché dans un sirop au rhum blanc Antillais **10.00 €**
- Variation de sorbets ou crèmes glacées artisanales des « Glaciers Normands » (3 boules) **8.50 €**
- Coupe Colonel / Poire Royale / Trou Normand / Limoncello **11.90 €**