

# *La Carte de nos Mets    **Faits Maison***

\* \* \* \* \*

## *Les Entrées*

	<i>Euro T.T.C</i>
<i>Minestrone de Moules au Parfum de Safran</i>	14
<i>Pressé de Jarret à la Coriandre et Graines de Sésame Torréfiées</i>	15
<i>Chaud et Froid de Tomates Saisonnières sur un Crumble au Parmesan</i>	16
<i>Dodine de Saumon Label Rouge et Rémoulade de Pommes et Céleri</i>	17
<i>Carpaccio de Langoustines aux Aromates, Roquette et Fenouil Croquant</i>	18
<i>Foie Gras de Canard Maison, Gelée au Pommeau et ses Toasts</i>	19
<i>Duo de Foie Gras Maison et Opéra de Foie Gras à la Figue</i>	21

## *Les Poissons*

<i>Tournedos de Filet de Lieu Noir à la Crème de Langoustines</i>	18
<i>Filet d'Eglefin Rôti, Sauce Hollandaise et Pommes Vapeur</i>	20
<i>Dos de Cabillaud Poêlé, Sauce au Cidre et Oignons Rouges</i>	22
<i>Marmite de Poissons du Marché et sa Garniture</i>	24
<i>Suprême de Bar Rôti, Sauce Vierge aux Fruits de la Passion</i>	26
<i>La Belle Sole de la Côte, Meunière ou Grillée à la Plancha</i>	32

## *Les Fruits de Mer*

<i>Homard Breton du Vivier Grillé à Notre Façon (env 700 Gr)</i>	69
<i>Homard Breton du Vivier dans sa Nage de Légumes (env 700 Gr)</i>	69
<i>Plateau de Fruits de Mer Royal avec Homard Breton du Vivier ( 2 pers )</i>	98
<i>Plateau de Fruits de Mer ( 2 pers )</i>	68
<i>L'Assiette du Marin ( Assortiment de Fruits de Mer )</i>	29
<i>Douzaine d'Huîtres de Normandie n° 3</i>	24
<i>Neuf Huîtres de Normandie n° 3</i>	19
<i>L'Assiette de Langoustines et Crevettes</i>	18

## Les Viandes

Euro T.T.C

<i>Filet de Canette Mariné au Miel, Pommes Rôties et Sauce Pommeau Raisins</i>	18
<i>Croustillant de Gigot d'Agneau à la Sarriette, Sauce Paloise</i>	20
<i>Entrecôte Normande, Sauce Béarnaise ou Poivre Vert</i>	22
<i>Filet Mignon de Veau au Porto et Foie Gras</i>	24
<i>Filet de Bœuf Normand Nature</i>	26
<i>Filet de Bœuf Normand, Sauce Béarnaise ou Poivre Vert</i>	28

L'origine, l'élevage et l'abattage de nos viandes : France

## Les Fromages

8

*Le Plateau de Fromages Normands*

*Le Croustillant de Pont-L'Evêque au Poivre de Timut*

## Les Desserts

9

*Sorbet Normand au Calvados*

*Fondant aux Pommes et Calvados, Crème Légère à la Cannelle*

*Douceur Menthe-Chocolat, Glace au Thé Matcha*

*Croustillant de Fraises et Marmelade de Rhubarbe*

*Parfait Glacé à la Vanille et Fruits Rouges*

*Glaces ou Sorbets ( 3 Parfums au Choix ) :*

*Vanille, Chocolat, Café, Rhum Raisins, Confiture de Lait*

*Pomme Verte, Citron, Fraise, Framboise, Thé Matcha*



*Chef de Cuisine : Mickaël ROY*

*Disciple d' Auguste Escoffier*

*Cuisine Faite Maison*