



CARTE DU SALON DE THÉ

**Nous vous accueillons les lundis et mardis de 12h
à 20h**

Les Salés :

*Focaccia (Jambon de Bayonne, Mesclun, Tomates sèches,
Lamelles parmesan) 16€*



¼ Camembert rôti, Miel, Romarin 6€

*Tarte salée du moment, Salade de saison 12,50€ **



*Salade Grecque 11,50€ **

6 Huîtres "La Précieuse" n°2 - Isigny 14€



Les Sucrés :

Cookie 3 chocolats, Caramel 4,50€

*Choux Pêche Citron vert 8€ **



*Tartelette fraises - Crème Amaretto 8€ **

Les Boissons :

*Eau Détox faite Maison 25cL 4€ **



.....

CARTE DU RESTAURANT

**Nous vous accueillons du mercredi au dimanche
de 12h15 à 14h00 et de 19h à 21h30**

Côté Mer :

Assiette de Bulots Crevettes, mayonnaise maison 16€

6 Huîtres "La Précieuse" n°2 - Isigny 14€



Sardines Bellota Bellota, pain toastés et beurre 14€

Côté Terre :

Mini Fayet 15 €



Assiette de 50g de Pata Negra Grand Cru Bellota-Bellota 48€

Terrine de Volaille Fermière, Pain toastés 14€

*Travaillant uniquement avec des produits frais, si un de nos plats venaient à manquer il serait remplacé par un produit équivalent.

Les Entrées :

Salade de homard, sucrine et condiments, jus d'herbes, sauce cocktail 38€

Quenelle de poisson, crème de crustacés 18€

Stracciatella, poivrons rôtis,, jambon de pays, olives noires et crudités 19€

Les Plats :

Tournedos de filet de boeuf, jus truffé, pommes de terre grenailles 38€

Dos de Volaille aux morilles, riz basmati 30€

Dos de Cabillaud rôti, sauce vierge, courgettes 28€

Filet de Dorade sauvage, légumes printaniers, sauce au beurre blanc 30€

Les Fromages :

Assortiments de Fromages Pavé d'Auge - Camembert - Livarot - Pont L'évêque - Brebis - Salade 14€

Les Desserts :

Mille-feuille chocolat ; fines tuiles au cacao, crémeux onctueux chocolat noir 12€

Cheesecake vanille coulis citron 10€

Le miel : crémeux miel de lavande, financier au miel, crème citron, coulis citron vanillé, chantilly, yaourt grec, sorbet citron 14€

Tarte rhubarbe framboise et amande, sorbet framboise 12€

LE MENU DU DÉJEUNER 29€

Valable du mercredi au samedi

En Entrée :

- Terrine de saumon, crème d'aneth
ou
- Velouté de courgettes glacées du jardin

En Plat :

- Dos de cabillaud, sauce vierge, légumes printaniers
ou
- Filet mignon de porc, purée de pommes de terre

En Dessert :

- Mousse au chocolat maison
ou
- Crumble d'abricots minute

LE MENU DU SOIR 60€

Le menu est proposé du mercredi au samedi jusqu'à 21h.

Mise en Bouche :

- Velouté glacé de courgettes

En Entrée :

- Quenelle de poisson, crème de moules de bouchot au curry

En Plat :

- Dos de Volaille aux morilles, riz basmati

En Fromage :

- Quart de camembert rôti au Miel et thym

Le Pré Dessert :

- Confit pêche, mousse verveine, sablé croustillant

En Dessert :

- Le miel : crémeux miel de lavande, financier au miel, crème citron, coulis citron vanillé, chantilly, yaourt grec, sorbet citron

Les mignardises du moment pour terminer le repas

LES BRUNCH DU DIMANCHE 50€

Tous les dimanches midis de l'année de 12h15 à 14h00

Quelques exemples du Buffets :

- Buffet à salades diverses et variées du potager, avec plusieurs sauces et toppings pour les garnitures.



- Des produits de la mer, Crevettes Roses et Bulots



- La charcuterie, Planches de Jambon blanc et de jambon de pays



- Planche de Terrine de campagne

- Petits morceaux de pastèque et melon pendant l'été et des avocats à assaisonner soi même



- Bar à viennoiseries, pains au chocolat, croissants, crêpes



- Tarte au chocolat et aux fruits, Mousse au chocolat, Salade de fruits frais

- Oeufs brouillés



- Poulets rôtis et Viandes du moment

- Les garnitures : riz, légumes et sauces faites maison



- Le coin Soft et Cafétérie : nos jus du moment, café et thé

- Un assortiment de fromages affinés locaux et d'ailleurs, confiture de cerises noires



- Le coin Raclette en hiver et le Bar à Hot Dog en été

LE DERNIER DÎNER DE LA SEMAINE

Nous vous accueillons tous les dimanches soirs de l'année de 19h à 21h30.

Les Tapas Côté Mer :

- Saumon fumé 22€
- Rillettes de saumon, toasts grillés 14€
- Sardines Bellota 14€
- Bulots et Crevettes 16€
- 6 Huitres "La Précieuse" n°2 - Isigny 14€
- Caviar Oscietre (50g) 120€



Les Tapas Côté Terre :

- Mini fayet Bellota 16€
- Terrine de volaille - toasts grillés 16€
- Beignets de Maïs 12€
- Jambon Pata Negra Bellota 50 grammes 48€
- Assiette de Fromages normands (Pavé d'Auge - Camembert - Livarot - Pont L'évêque - Brebis) 14€



Le Plat Côté Mer :

Les Moules Marinières ou à la Crèmes - Frites 24€



Le Plat Côté Terre :

Le Poulet Rôti - Frites 24€



Les Desserts :

Mousse au chocolat 8€

Riz au lait 8€

Churros, sauce chocolat 12€



*Travaillant uniquement avec des produits frais, si un de nos plats venaient à manquer il serait remplacé par un produit équivalent.