

LES ENTRÉES

Beignets de rouget	18€
sauce tartare, salade de mesclun, avocat, tomates confites et fines herbes	
L'asperge	23€
Asperges blanches tièdes, sauce hollandaise	
La végétarienne	16€
concombre, avocat, tomate, radis, haricots verts et vinaigrette au citron vert	
Le foie gras de canard	24€
churney d'ananas à la cannelle et sa brioche tiède	
Salade de gambas et saumon fumé	22€
blanc de poireau à l'huile de truffe	

LES VIANDES

Le Bœuf	32€
Filer de bœuf poêlé, poivre de Sichuan, paillason de pomme de terre et brochette de brocolis	
La Volaille	28€
Suprême de volaille aux asperges, épinards son jus crémé et pommes de terre grenaille	
L'omelette	25€
Omelette aux cèpes et brisures de truffe, pommes de terre grenailles et mesclun	

LES POISSONS

La raie	27€
Aile de raie au beurre de Normandie et ses légumes printaniers	
La sole	39€
Roulé de sole farci aux épinards frais et risotto	
Le cabillaud	26€
Dos de cabillaud poché au lait, sauce brune au thym, légumes printaniers, purée de pommes de terre	

LES FROMAGES

Assiette de fromages Normands

Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot

9€

LES DOUCEURS DU CERCLE

Café Gourmand

Dacquoise aux deux chocolats, tarte tatin, macaron caramel, glace vanille

11€

Ananas à la Parisienne

11€

Crème brûlée

à la poire caramélisée

11€

Moelleux au chocolat

11€

Opéra des îles et julienne de mangue

11€

Tarte fine aux pommes

et sa boule de glace vanille

11€

Glaces & Sorbets

Les Sorbets : fraise, framboise, fruits de la passion, citron, noix de coco
Les Glaces : vanille, chocolat, café, caramel, pistache

2 boules 3 boules

8€

11€



Carte blanche gratuite sur simple demande auprès de l'accueil du casino
1 coupé de champagne offerte en cadeau de bienvenue !

Produits allergènes et origine des viandes : consultez l'information disponible à l'accueil
Prix nets TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.