



18 Mars 2018

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**

- | | | | |
|------------------|-------------------|---------------|------------------------|
| Gluten | Crustacés | Œufs | Poissons |
| Arachides | Soja | Lait | Fruits à coques |
| Céleri | Moutarde | Sésame | Sulfites |
| Lupin | Mollusques | | |

Les Fruits de Mer

Les Plateaux

Plateau de fruits de mer (sans homard)											
Plateau de fruits de mer Royal ½ homard bleu, 3 grosses langoustines, 4 huîtres d'Isigny, 200 gr de bulots, ½ tourteau, 6 crevettes roses, 3 amandes, crevettes grises											
Plateau de fruits de mer Royal ½ homard, 6 huîtres d'Isigny, 4 langoustines, 200 gr de bulots, pinces de tourteaux, 6 crevettes roses, 3 amandes, crevettes grises											

Les Huîtres

Huîtres d'Isigny n°3											
Huîtres fines de clair N°2											

Les Crustacés

Demi tourteau											
Grosses crevettes roses, les 9											
Les grosses langoustines, les 6 selon arrivage											
Tourteau entier											

Les Entrées

Les Entrées

La dégustation autour du cabillaud

Fumé au bois de hêtre, en beignet contisé au basilic, en tartare assaisonné au caviar de hareng et crème de gingembre



La gourmandise du Ciro's

Émietté de chair de crabe, tartare de saumon frais et fumé, carpaccio de Saint-Jacques marinées au citron vert



La langoustine

Langoustines rôties, poêlées de champignons, émulsion de noisettes et sa bisque de langoustine



La Saint-Jacques

Carpaccio de Saint-Jacques et champignons de saison, cœur d'artichaut cuit au bouillon et huile de noix



Le ris de veau

Fricassée de ris de veau et escargots en persillades, mouillettes et éclats de potiron



Les Plats

Les Viandes

La volaille

Volaille fermière pochée à l'estragon, feuilleté morilles, foie gras, sauce suprême



Le bœuf

L'entrecôte de bœuf Angus (300 grs) pommes Charlotte confites à la truffe noire



Les Poissons

La bouillabaisse Royale du Ciro's

Homard, bar, saumon, cabillaud, pommes de terre safranées, rouille et petits croûtons frottés à l'ail



La fameuse Sole du Ciro's servie grillée ou meunière



La lotte

Tronçons de lotte cuite façon blanquette, petits oignons, petits paris, risotto forestier et copeaux de parmesan



La Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques poêlées, crumble de noix, fondue d'oignons, artichauts poivrade, pulpe de marron légèrement citronnée



Le bar

Filet de bar frais rôti, poireaux confits et endives confites, tombée de fenouil braisé au thym, sauce beurre blanc



Le Homard bleu du vivier préparé à votre convenance - 700g environ

Homard grillé, risotto à la truffe, sauce beurre blanc

ou
Homard à l'américaine, risotto à la truffe



Le Poisson entier du Ciro's pièces de plus de 500g

Sauce au choix : sauce vierge ou beurre blanc

Accompagnement : purée maison



Le retour de pêche

Cuisson en marinière à l'étouffée (bar, saumon, cabillaud, moules, coques) légumes d'hiver confits, fumet de poisson monté au beurre



Les Desserts

Les Fromages

Les fromages Normands

Camembert, Livarot, Pont-L'Évêque, salade



Les Desserts

Dégustation autour de la pomme

Tarte aux pommes et éclats de caramel, pomme au four et sa gelée de coing, granité de pomme à cidre aromatisé au calvados



L'exotique du Ciro's

Tuiles aux amandes, mousseline de noix de coco, papaye, mangue, ananas et passion



La gourmandise du café

Expresso, tartelette au grain de café, tiramisu, riz aux éclats de café, croquant et glace café



La poire

Chaud froid de poire William confite au pommeau, chocolat praliné, noisettes caramélisées et sa douceur glacée



La vanille

Riz au lait à la vanille de Madagascar, madeleines aux pépites de cacao, croquant praliné



Le citron et pamplemousse

Coques de meringue, mousse citron vert et segments de pamplemousse, biscuit sablé et son sorbet citron



Glaces & Sorbets

Collection de glaces et sorbets Pierre Geronimi, Chef Glacier

Glaces : vanille de Madagascar, caramel au beurre salé, chocolat noir 71% de cacao, café de l'arbre à café, pistache de Brontë
Sorbets : fraise, framboise, noix de coco, fruits de la passion



Formules

Formules

Menu Enfant boissons non comprises, enfant de -12 ans

Volaille fermière ou Filet de cabillaud
Pommes de terre écrasées, frites, pâtes ou légumes
-
Glace 2 boules au choix



Champagnes AOC

■ Pommery Millésimé 2004



Vins & Champagnes

Vins & Champagnes

