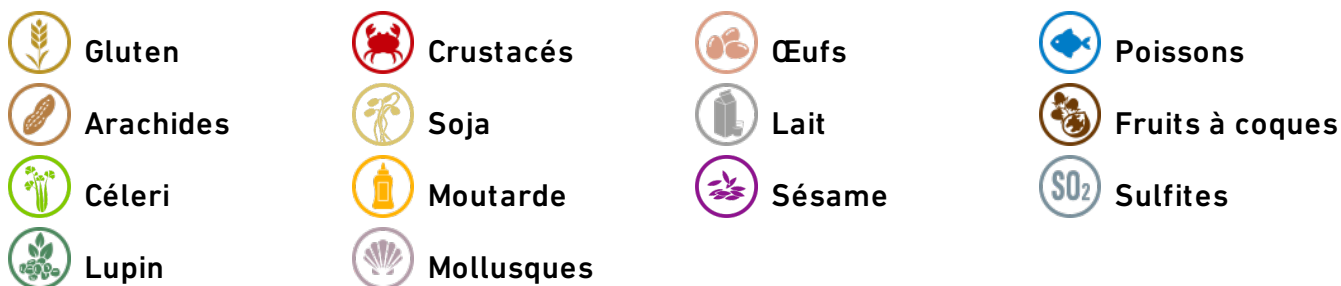




14 Janvier 2018

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



### Les Fruits de Mer

#### Les Plateaux

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

#### Les Huîtres

<b>Huîtres d'Isigny n°3</b>											
<b>Huîtres fines de clair N°2</b>											

#### Les Crustacés

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

### Les Entrées

#### Les Entrées

<b>La dégustation autour du cabillaud</b> Fumé au bois de hêtre, en beignet contisé au basilic, en tartare assaisonné au caviar de hareng et crème de gingembre											
<b>La gourmandise du Ciro's</b> Émiette de chair de crabe, tartare de saumon frais et fumé, carpaccio de Saint-Jacques marinées au citron vert											
<b>La langoustine</b> Langoustines rôties, poêlées de champignons, émulsion de noisettes et sa bisque de langoustine											
<b>La Saint-Jacques</b> Carpaccio de Saint-Jacques et champignons de saison, cœur d'artichaut cuit au bouillon et huile de noix											
<b>Le ris de veau</b> 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 boeuf

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 poivrés, 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 marinère 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



### Vins & Champagnes

#### Vins & Champagnes

