



21 Septembre 2018

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



À Partager

À Partager

La planche Normande

Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot et son chutney rhubarbe-framboise



Les sardines de chez "Ramon Penna"

beurre demi-sel et citron



Entrées

Entrées

Assiette de l'écailler, seul ou à partager

6 Huîtres d'Isigny n°3, bulots, crevettes roses et ses condiments



Bulots (500 grammes) mayonnaise



Carpaccio de Bar

aux légumes du soleil et son caviar d'aubergine



Foie gras de canard

chutney rhubarbe framboise et poivre de Sancho



L'assiette de crevettes roses mayonnaise



La Burratina crémeuse

salade de tomates aux pluriels, olives Gordal et huile fruitée d'Alexis Munoz



Les huîtres d'Isigny

6 huîtres d'Isigny N°3, vinaigre de vin vieux, échalotes, citron et beurre demi-sel



Tartare de saumon légèrement iodé et sa crème de raifort



Plats

Risotto

Risotto Primavera aux petits légumes et fines herbes



Poissons

Fish & chips de cabillaud

légèrement fumé, sauce tartare et frites



Le filet de bar mousseline au persil, basilic et sauce vierge



Le homard

juste raidi dans son bouillon à l'estragon et tagliatelles à l'encre de seiche



Le saumon rôti côté peau et frégola de Sardaigne cuisiné comme un risotto



Moules marinières ou à la crème et ses frites



Viandes

Cœur d'entrecôte d'Argentine

pommes grenaille au beurre noisette et laitue Romaine braisée



Souris d'agneau confite jus au thym, polenta crémeuse, tomates et basilic



Suprême de volaille juste snacké et artichauts poivrades à la Barigoule



Burger & Tartare

Burger de bœuf "Folie Douce" et panier de frites



Fish & Chips et Moules

Fish & chips de cabillaud

légèrement fumé, sauce tartare et frites



Moules marinières ou à la crème et ses frites



Salades

Buddha Bowl aux 7 légumes, sur lit de boulgour



Salade Caesar anchois de Colliour et saumon frais snacké



Salade Caesar anchois de Colliour et volaille snackée



Desserts

Desserts

Assiette de fruits surprises à partager



Crème brûlée au chocolat Valhrona noisettes et amandes effilées



Déclinaison de sorbets aux fruits rouges



Tarte au citron meringuée et son sorbet



Tarte aux pommes "Folie Douce" crème glacée au caramel beurre salé



Traditionnel Paris-Brest et sa glace pralinée



Glaces & Sorbets "Maître Glacier Corse"

1 Boule de glace au choix



2 Boules de glace au choix



3 Boules de glace au choix



Formules

Kid's Menu

Menu Enfant

fish and chips ou steak haché
frites ou légumes verts

glace 2 boules au choix

Eau minérale 50cl ou Soda 33cl ou Jus de fruits 25cl



Vins & Champagnes

Vins & Champagnes

