



5 Février 2019

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



Entrées

Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffe, sur sa mousseline de céleri									
Fines tranches de bœuf maturées légèrement fumées, salade de champignons crémeux									
Huître d'Isigny n°3 par 6 beurre d'Isigny, vinaigre de vin aux échalotes et pain de seigle									
La veggio de la Folie Douce pomme, céleri, chou de Bruxelles, fenouil, épinards, amandes et noisettes									
Œuf parfait cuit en basse température émulsion de pommes de terre et épinards									
Ravioles de tourteau au gingembre et à la coriandre pochées dans son bouillon à la citronnelle									
Soupe de poissons des pêcheurs de nos côtes									
Terrine de foie gras de canard à l'Armagnac et chutney de figues									

Plats

Risotto

Risotto aux fruits de mer coques, palourdes, bigorneaux, tourteau, Saint-Jacques juste poêlées									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Poissons

Bar au fenouil et aux salicornes

beurre blanc à la badiane



Fish & chips de cabillaud

légèrement fumé, sauce tartare et frites



Le saumon d'Isigny

sauce au beurre Normand
gratin de blette aux câpres et citron



Viandes

Cœur d'entrecôte d'Argentine

sauce poivre et frites



Ris de veau

à la crème et à la morille,
fondue de pommes de terre au livarot



Suprême de pintade

mousseline de panais aux brisures de châtaigne,
jus à la réglisse



Traditionnel lièvre à la Royale

légumes d'hiver oubliés, chou de Bruxelles en salade



Burger

Burger de bœuf "Folie Douce" et panier de frites



Fish & Chips et Moules

Fish & chips de cabillaud

légèrement fumé, sauce tartare et frites



Desserts

Desserts

Café gourmand

mac citron Yuzu, chou caramel, crème choco et opéra



Dôme Mont-Blanc

Biscuit aux marrons, insert myrtilles, sabayon crème vanille au grand Marnier



Finger façon forêt noire

Biscuit au kirsch, gelée à la griotte, mousse au chocolat noir et glaçage chocolat noir



Le Tout Choco

Biscuit Sacher, feuillantine pralinée et crémeux au chocolat Dulcey, mousse au chocolat noir Guanaja



Tarte au citron

crème au citron, gelée de citron et meringue à l'italienne



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 épinards
glace 2 boules au choix
Eau minérale 50cl ou Soda 33cl ou Jus de fruits 25cl



Vins & Champagnes

Vins & Champagnes

