

LES ENTRÉES

La Saint-Jacques	23€
Carpaccio de Saint-Jacques aux éclats de noisettes torréfiés, salade de mâche et perles de citron	
Le saumon	21€
Saumon fumé, crémeux de châtaignes et ses toasts	
La maraîchère	18€
Artichaut mariné, poireau, tomate, sucrine, radis, carotte fane et betterave	
Le foie gras	24€
Foie gras de canard, compotée de poire à la cannelle, brioche	
Le potage	15€
Potage du moment et sa crème d'Isigny	

LES VIANDES

Le boeuf	39€
Filet de bœuf, sauce morilles, pommes de terre paillasson et crémeux de céleri	
La volaille	26€
Suprême de volaille farci au Comté, sauce au Cidre de Normandie et tagliatelles	
L'omelette	25€
Omelette aux cèpes, brisure de truffe noire, mâche et pommes grenailles	

LES POISSONS

La Saint-Jacques	28€
Nage de Saint-Jacques aux petits légumes	
Le Bar	36€
Filet de bar, sauce beurre blanc et son risotto	
Le saumon	34€
Dos de saumon, crème de cresson et ses légumes du moment	

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

et sa boule de glace vanille

11€

Le riz au lait

Riz au lait à la graine de vanille de Madagascar

11€

La pomme

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

11€

Le chocolat

Moelleux au chocolat au cœur caramel

11€

La perle de citron

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.