



12 Janvier 2019

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

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

**Les Entrées**

Les Entrées

**La gourmandise**

Salade de Saint-Jacques et homard,  
mini-légumes en vinaigrette et ses copeaux de foie gras



**La langoustine**

Langoustines poêlées, tartare de légumes  
sur un croquant de Parmesan, émulsion basilic



**La maraîchère**

Artichaut mariné, poireau, tomate, sucrine,  
radis, carotte fane et betterave



**La Saint-Jacques**

Carpaccio de Saint-Jacques  
aux éclats de noisettes torréfiés,  
salade de mâche et perles de citron



**Le cœur de saumon**

Cœur de saumon fumé, œuf arenkha,  
cannelloni de crème Dubbary, velouté de cresson



**Le foie gras**

Foie gras de canard,  
compotée de poire à la cannelle, brioche



**Le foie gras de canard**

Foie gras à la pistache, chutney d'ananas,  
figue rôtie au vin rouge et brioche tiède



**Le potage**

Potage du moment et sa crème d'Isigny



**Le saumon**

Saumon fumé, crémeux de châtaignes et ses toasts



**Les huîtres de Normandie**

Assiette de 6 huîtres de Normandie et ses condiments



## Les Plats

### Les Viandes

#### L'agneau

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, jus au romarin, pommes grenailles et morilles, jus à l'estragon



#### L'omelette

Omelette aux cèpes, brisure de truffe noire, mâche et pommes grenailles



#### La volaille

Suprême de volaille farci au Comté, sauce au Cidre de Normandie et tagliatelles



#### Le bœuf

Filet de bœuf, sauce morilles, pommes de terre paillasson et crémeux de céleri



#### Le Bœuf façon Rossini

Filet de bœuf façon Rossini, jardin de légumes, pommes paillasson, sauce porto truffée



### Les Poissons

#### La brochette de Saint-Jacques

Brochette de Saint-Jacques et citron confit, risotto crémeux au Parmesan, crème de Champagne



#### La Saint-Jacques

Nage de Saint-Jacques aux petits légumes



#### La sole

Sole meunière, pommes écrasées et fricassée de cèpes aux herbes



#### Le Bar

Filet de bar, sauce beurre blanc et son risotto



#### Le saumon

Dos de saumon, crémeux de cresson et ses légumes du moment



#### Le

#### turbot

Blanc de turbot juste rôti, tombée d'épinards et girolles aux herbes fraîches, crème de homard



## Les Desserts

### Les Fromages

**Assiette de fromages Normands** Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot



# Les Douceurs du Cercle

## Ananas à la Parisienne et sa boule de glace vanille



## Café Gourmand

Dacquoise aux deux chocolats, tarte tatin, macaron caramel, glace vanille



## Glaces & Sorbets

Les Sorbets : fraise, framboise, fruits de la passion, citron, noix de coco  
Les Glaces : vanille, chocolat, café, caramel, pistache



## La mandarine

Confit mandarine, biscuit succès aux amandes, mousse à la mandarine et mousse chocolat noir



## La mangue

Crèmeux de mangue, passion, crème de vanille, biscuit chocolat, glaçage citron vert



## La perle de citron



## La pomme

Tarte fine aux pommes et sa glacé vanille



## La pomme

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé et sa douceur à la vanille de Madagascar



## Le chocolat

Moelleux au chocolat au cœur caramel



## Le chocolat

Mousse chocolat amer, cœur crèmeux andoa, sablé breton et chocolat noir



## Le riz au lait

Riz au lait à la graine de vanille de Madagascar

