

LES ENTRÉES

Le melon	18€
en déclinaison, jambon fumé ou saumon	
La tomate	20€
Duo de tomates anciennes et bresaola au pistou	
La végétarienne	16€
concombre, avocat, tomate, radis, haricots verts et vinaigrette au citron vert	
Le foie gras de canard	24€
churney d'ananas à la cannelle et sa brioche riède	
Salade de gambas et saumon fumé	22€
blanc de poireau à l'huile de truffe	

LES VIANDES

Le Bœuf	32€
Filer de bœuf poêlé, poivre de Sichuan, paillason de pomme de terre et brochette de brocolis	
La pintade	28€
Suprême de pintade, crème de pistou, tagliatelles aux pleurotes	
L'omelette	25€
Omelette et brisures de truffe, pommes de terre grenailles et mesclun	

LES POISSONS

La raie	27€
Aile de raie au beurre de Normandie et ses légumes printaniers	
Le homard	54€
Gratiné de homard aux pleurotes et épinards	
Le cabillaud	26€
Dos de cabillaud rôti en écaille de courgettes, pleurotes, caramel de citron	

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

11€

Assiette de fruits de saison

11€

Moelleux au chocolat

11€

La tartelette

aux fruits rouges et crumble

11€

La fraise melba

11€

2 boules 3 boules

Glaces & Sorbers

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

8€

11€



Carte blanche gratuite sur simple demande auprès de l'accueil du casino
1 coupe 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.