









31 Janvier 2019

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

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

Les Fruits de Mer







Les Plateaux

Assiette de la mer 4 huîtres d'Isigny N°3, 2 langoustines, 200 gr de bulots, 5 crevettes roses																			
Plateau de fruits de mer 6 huîtres d'Isigny N°3, 4 langoustines, 200 gr de bulots, pinces de tourteaux, 6 crevettes roses, 3 amandes, crevettes grises (supplément demi-homard : 49€)																			
Plateau de fruits de mer 6 huîtres d'Isigny N°3, 4 langoustines, 200 gr de bulots, pinces de tourteaux, 6 crevettes roses, 3 amandes, crevettes grises (supplément demi-homard : 46€)																			

Les Huîtres

Huîtres d'Isigny n°3																			
Huîtres Gillardeau n°2																			

Les Crustacés

Assiette de 9 crevettes roses																			
Assiette de bulots (450grs)																			
Assiette de pinces de tourteau (500grs)																			
Crevettes grises																			
Grosses langoustines cuites minute au naturel calibre 5/9																			
Langoustines cuites minute au naturel calibre 10/15																			

Les Entrées

Les Entrées

La Gourmandise du Ciro's

Avocat, tomate confite, pamplemousse, haricots verts, radis noir, céleri, courgette, tomate à l'ancienne vinaigrette à la moutarde à l'ancienne



La Saint-Jacques à l'étouffée

Noix de Saint-Jacques cuites à l'étouffée, julienne de légumes à l'estragon et sa bisque de homard.



La Saint-Jacques en carpaccio

Carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées aux perles de passion, caviar de hareng



Le Caviar Fouquet's d'Aquitaine

Boîte de 30 grammes et ses condiments

Persil, oignon, crème fraîche, œuf dur et blinis



Le foie gras de canard

Terrine de foie gras de canard au ris de veau et aux trompettes de la mort, chutney de figue et brioche tiède aux pommes



Le velouté de cèpes

Velouté aux cèpes et foie gras, éclats de potimarron, chantilly à la noisette



Les Plats

Les Viandes

Le Boeuf

Filet de bœuf de race Normande, escalope de foie gras poêlée, tombée de cèpes et girolles, jus de viande



Le Veau

Filet mignon de veau poêlé aux langoustines rôties, son jus à l'estragon épinards frais tombés au beurre noisette et zeste de citron vert



Les Poissons

Cuit à l'américaine (700/800grs)

et son jus de cuisson à l'estragon



En fricassée (700/800gr)

ses penneaux Parmesan et sauce Armor



La Bouillabaisse du Ciro's

Bar, saumon, rouget, cabillaud pommes de terre safranées, rouille et petits croûtons frottés à l'ail



La Bouillabaisse Royale

Bar, saumon, rouget, cabillaud, homard et langoustine pommes de terre safranées, rouille et petits croûtons frottés à l'ail



La Fameuse Sole du Ciro's de notre côte, les 700/800g

cuite meunière ou grillée avec beurre blanc ou sauce vierge



La Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques poêlées, endives légèrement caramélisées, fondue de poireaux à la crème d'Isigny, jus de citrouille légèrement citronné



La Sole de notre côte, les 400/500g

cuite meunière ou grillée avec beurre blanc ou sauce vierge



Le Bar

Filet de bar grillé, fondue de blettes à la truffe, mousseline de topinambour, marinère de coquillages



Le Saint-Pierre

Filet de Saint-Pierre en écaille de pommes Charlotte, petit ragout de céleri et morilles, émulsion au Champagne



Simplement grillé (700/800gr)

avec beurre blanc



Les Fromages

Les Fromages

Ardoise de fromages Normands

Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot
Compotée de pommes, pain au noix



Croustillant de Neufchâtel

Pomme confite, sucrine, julienne de poire William's



Les Desserts

Les Desserts

La café gourmand

Riz au lait à la vanille, mousse au chocolat noir,
tarte fine aux pommes et coque de meringue à la banane



La clémentine

Poêlée de clémentine flambée au grand Marnier,
croquant aux amandes, crème mousseline à la banane



La poire

Millefeuille de poire Williams caramélisée au sucre de Canne,
crème de Mascarpone à la pistache



La pomme

Tarte fine aux pommes servie tiède aux éclats de caramel et sa glace vanille



La vanille

Riz au lait à la vanille de Madagascar, madeleines aux pépites de cacao,
croquant praliné, sauce caramel au beurre salé



Le chocolat

Coque de chocolat noir, biscuit cuillère, ganache au chocolat au lait,
fruits exotiques du moment et sa liqueur à la passion



Glaces & Sorbets

Collection de glaces et sorbets Pierre Geronimi, Chef Glacier

Glaces : vanille de Madagascar, caramel au beurre salé, chocolat noir 71% de cacao,
café de l'arbre à café, pistache de Brontë
Sorbets : fraise, framboise, noix de coco, fruits de la passion



Formules

Formules

Menu Enfant boissons non comprises, enfant de -12 ans

Filet de bœuf ou dos de saumon
Pommes de terre écrasées, frites, pâtes ou légumes

-
Glace 2 boules au choix



Champagnes AOC

■ Pommery Millésimé 2004



Vins & Champagnes

Vins & Champagnes

