

RESTAURANT LE LASSAY



Amoureux des produits du terroir, nos Chefs vous offrent une cuisine d'excellence.

Au restaurant LE LASSAY, le chef Tommy George et son équipe ont fait le choix du local en vous proposant de découvrir les huîtres de Gouville, les escargots de Trouville-Sur-Mer, le miel de nos ruches ainsi que l'entrecôte de Normandie.

Les Saint-Jacques, les pommes et les poires utilisées dans nos recettes sont également issues de producteurs locaux afin de vous garantir la plus grande des fraîcheurs.



Au sommet du Mont Canisy, sur les terres de l'ancien domaine du château de Lassay, laissez-vous transporter, le temps d'une soirée, bercé par les lumières de la baie Trouvillaise.



42€

MENU LE LASSAY

Au choix : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

LES ENTRÉES



Le foie gras de canard

17€

Mi-cuit à l'Armagnac, chutney de pomme à oignon et miel aux épices, briochette roastée

Le saumon fumé

14€

Fenouil à la grecque et crème de raifort

Les fruits de mer

16€

Huîtres N°2 bulots crevettes roses, mayonnaise vinaigre d'échalote et pain de seigle

La soupe à l'oignon

12€

Confit, bouillon et espuma d'oignon, baguettine gratinée au Pont l'Évêque

Les escargots de Trouville-Sur-Mer

15€

Au beurre d'ail, tarte fine, champignons et sauce marchand de vin

La salade de lentilles

12€

Magret de canard fumée, œuf de caille, pommes de terre, moutarde et sauce carotte



LES PLATS



Le lieu jaune

Aux huîtres pochées, fonde d'endives, pomme écrasée aux olive, sauce beurre blanc

24€

Les noix de Saint-Jacques

Juste saisies à la vanille, risotto crémeux aux mascarpone, sauce crustacés

26€

Le canard confit

En Parmentier, foie gras poêlé, oignons frits et sauce périgourdine

24€

L'entrecôte de Normandie

Embeurrée de choux au lard, churros de pommes de terre et béarnaise

26€

Le Tartare

Tartare de bœuf préparé, salade de saison et frites

24€

Le suprême de volaille

Rôti, riz aux saveurs indiennes et crème au curry

22€

Le bar

En croute de noisette, mousseline de pommes vitelotte, crème à la coriandre

25€



LES DESSERTS



La crème brûlée au romarin et miel de nos ruches 9€

La poire Belle-Hélène à notre façon 10€

Crêpes fourrées aux pommes caramélisées de Normandie 10€

cannelle et flambage au calvados

Pavlova des îles, ananas, mangue et glace banane flambée 10€

Savarin à la crème de marron, pain d'épice et citron vert 11€



Assiette de fromages normands, 10€
petite salade verte et chutney



45€

BIEN-ÊTRE & DÉLICES

par le Chef Mikael Amissé de la Thalasso & Spa Le Royal La Baule

ENTRÉE

Velouté de butternut à la noisette,
câpres, pain grillé et cerfeuil
100 kcal – Riche en eau et source de fibres

PLAT

Noix de Saint-Jacques
cèpes grillés, velouté au lard fumé et poireaux fondants
206 kcal – Riche en protéines et en fibres

DESSERT

Imperial de mousse au chocolat 70% version bien-être
134 kcal – Riche en magnésium et vitamines

*Ce menu bien-être vous apporte protéines, glucides,
fibres, vitamines et minéraux nécessaires au bon fonctionnement
de l'organisme tout en plaisir pour moins de 500 kcal.*



58€

MENU GOURMAND

Entrée, plat, fromage et dessert

ENTRÉE

Carpaccio saumon au yuzu
oeufs de hareng fumés

PLAT

Côte de veau rôtie
brocolis, polenta aux olives et tomates confites, sauce Périgourdine

FROMAGES

Assiette de fromages normands
Petite salade verte et churney

DESSERT

Tiramisu aux fruits exotiques, tuile coco



Le Lassay
Hôtel Barrière L'Hôtel du Golf Deauville****
Le Mont Canisy - 14803 - Saint-Arnoult



NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE. L'ONGLET DE BŒUF EST D'ORIGINE IRLANDAISE.
LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS CRUS.
PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.
PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.

