

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.



41€

MENU LE LASSAY

Au choix : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

LES ENTRÉES



- | | |
|---|-----|
| Le foie gras de canard
Mi-cuit au Porto, chutney de framboises et rhubarbe,
briochette toastée | 17€ |
| Le saumon fumé
Fenouil à la grecque et crème de raifort | 14€ |
| Les huîtres
6 huîtres N°2 de Normandie au vinaigre d'échalote et pain de
seigle | 16€ |
| La bisque de crustacés
Au basilic, sauce rouille et baguettine gratinée | 16€ |
| Les escargots de Trouville-Sur-Mer
Au beurre d'ail, rarte fine, champignons et sauce marchand
de vin | 15€ |
| La langoustine
Taboulé de quinoa, avocat et sauce cocktail | 15€ |



LES PLATS



La raie 24€
Aile façon meunière, polenta crémeuse aux herbes beurre à l'orange et framboise

Les noix de Saint-Jacques 26€
Juste saisies à la vanille, risotto crémeux aux girolles et balsamique

Le Parmentier 26€
De bœuf confit, foie gras poêlé et sauce Périgourdine

L'entrecôte de Normandie 26€
Embeurrée de choux au lard, churros de pommes de terre et béarnaise

Le Tartare 24€
Tartare de bœuf préparé, salade de saison et frites

Le suprême de volaille 22€
Rôti, riz aux saveurs indiennes et crème au curry

Le bar 23€
En croute de noisette, mousseline de pommes vitelotte, crème à la coriandre



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

Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue 9€

Tarte Tatin tiède, glace vanille et confiture de lait 10€



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



45€

BIEN-ÊTRE & DÉLICES

par le Chef Mikael Amisse 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 chutney

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.

