

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 ainsi que l'entrecôte de Normandie.



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.

Bonne Dégustation.



41€

MENU LE LASSAY

Au choix : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

LES ENTRÉES



- | | |
|---|------------|
| Le foie gras de canard
En lobe, cuit à l'Espelette, chutney d'abricot et romarin,
briochette toastée | 15€ |
| Le melon
En carpaccio, jambon cru et mozzarella bufflone | 12€ |
| Les huitres
6 huitres N°2 de Normandie au vinaigre d'échalote et pain de
seigle | 15€ |
| Les cuisses de grenouille
Désossées en gigolette, fine ratatouille et crème d'ail doux | 13€ |
| Les asperges vertes
Servies avec un œuf poché et une sauce hollandaise | 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

Le cabillaud 23€
Rôti, risotto crémeux safrané aux poireaux et vin blanc

L'agneau 21€
En jarret confit, cocos paimpolais à la tomate et gingembre mousseline de brocolis

L'entrecôte 25€
Grillée, pommes dauphine et sauce béarnaise

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

Le suprême de volaille 23€
Rôti, riz aux saveurs indiennes et crème au curry

Le bar 24€
Doré sur la peau, petits farcis provençaux, coulis de tomate et basilic



LES DESSERTS



Soupe de fruits rouges et panna cotta à la vanille 9€

La marquise chocolat et orange, crème anglaise mentholée 9€

Le nougat glacé, fruits rouges et coulis framboise 9€

Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue 9€

Tarte Tatin tiède, glace vanille et confiture de lait 9€





45€

BIEN-ÊTRE & DÉLICES

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

ENTRÉE

Tomate Ananas Passion

pois cassés, quinoa bio, salicornes, avocat, algues Wakamé et
graines grillées

99 kcal - Peu calorique, riche en protéines et en fibres

PLAT

Le saumon Bio grillé

épinards crus et cuits, salade de fenouil aux coques, sauce tartare
allégée

214 kcal - Riche en protéines, Omega 3 et vitamines B et D

DESSERT

Tarte aux figues

sur un sablé allégé, compotée de figues, mousse de fromage
blanc, figues roties

175 kcal - riche en protéines, fibres et minéraux

*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.

