

RESTAURANT LE LASSAY



VOUS TROUVEREZ LE RAFFINEMENT
DE PARFUMS ET D'ARÔMES,
AINSI QUE DES PRODUITS RÉGIONAUX
TRAVAILLÉS PAR NOTRE ÉQUIPE.



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 Deauvillaise.

Bonne Dégustation.



39€

MENU LE LASSAY

Au choix : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

LES ENTRÉES



- | | |
|---|-----|
| Le foie gras de canard
Cœur aux poires, churney, réduction de pommes et briochette | 14€ |
| Le saumon
En tartare, mariné au citron et à l'aneth, avocat et pamplemousse | 14€ |
| Les huitres
6 huitres N°2 de Normandie au vinaigre d'échalote et citron | 15€ |
| Le filet de rouget
Au thym, dans une soupe de poisson, rouille et baguettine gratinée | 13€ |
| Le thon
En carpaccio, fine ratatouille provençale et sauce Asie | 12€ |
| Les asperges vertes
Tiédies, accompagnées d'une tuile de parmesan et jambon de Parme | 15€ |



LES PLATS



Le pavé de saumon 22€
Grillé, tagliatelles aux épinards, tomates, basilic et parmesan

Le bœuf confit 24€
En Parmentier, foie gras poêlé, oignons frits et sauce périgourdine

Le bar 24€
Doré sur la peau, mousseline de patate douce et carottes

Le cabillaud 23€
Poché dans un bouillon aromatique, risotto crémeux safrané aux poireaux et vin blanc

Le mignon de porc 21€
Filet mignon de porc au cidre, pommes fondantes et champignons

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



LES DESSERTS



Baba au rhum, crème à la pistache et fruits rouges 10€

Crème brûlée à la vanille et son financier aux amandes 9€

Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue 9€

Les crêpes au beurre d'Isigny, flambées au calvados 8€

Choux façon Forêt Noire, chocolat, griottes Amarena au Kirsch et crème à la vanille 9€





45€

BIEN-ÊTRE & DÉLICIES

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

ENTRÉE

Tout végétal

Légumes de saison crus et cuits, gelée de thé à la bergamote
45 kcal - peu calorique et riche en fibres

PLAT

Langoustines et asperges poêlées

Bisque au curry jaune, épinards frais et Enoki
141 kcal - Riche en protéines maigres et fibres

DESSERT

Panacotta vanille, compotée fraises et rhubarbe

Tartare de fraise et jus de betterave, crumble aux flocons d'avoine
231 kcal - fraîcheur et légèreté

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 de Saints-Jacques

Pomme granny smith et pain d'épices, vinaigrette à l'huile de noisettes

PLAT

Côte de veau rôtie au miel de nos ruches

Poêlée de champignons des bois, mousseline de panais

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.

