

17 Novembre 2018

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



Les Entrées

Les Entrées

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

Entrée

Carpaccio saumon au yuzu oeufs de hareng fumés												
Velouté de butternut à la noisette , câpres, pain grillé et cerfeuil 100 kcal – Riche en eau et source de fibres												

Les Plats

Les Plats

L'entrecôte de Normandie Embeurrée de choux au lard, churros de pommes de terre et béarnaise												
La raie Aile façon meunière, polenta crémeuse aux herbes beurre à l'orange et framboise												
Le bar En croute de noisette, mousseline de pommes vitelotte, crème à la coriandre												
Le Parmentier De bœuf confit, foie gras poêlé et sauce Périgourdine												
Le suprême de volaille Rôti, riz aux saveurs indiennes et crème au curry												
Le Tartare Tartare de bœuf préparé, salade de saison et frites												
Les noix de Saint-Jacques Juste saisies à la vanille, risotto crémeux aux girolles et balsamique												

Plat

Côte de veau rôtie

brocolis, polenta aux olives et tomates confites, sauce Périgourdine



Noix de Saint-Jacques

cèpes grillés, velouté au lard fumé et poireaux fondants
206 kcal – Riche en protéines et en fibres



Les Desserts

Les Desserts

Assiette de fromages normands,

petite salade verte et chutney



Crêpes fourrées aux pommes caramélisées de Normandie

cannelle et flambage au calvados



La crème brûlée au romarin et miel de nos ruches



La poire Belle-Hélène à notre façon



Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue



Tarte Tatin tiède, glace vanille et confiture de lait



Fromages

Assiette de fromages normands

Petite salade verte et chutney



Dessert

Imperial de mousse au chocolat 70% version bien-être

134 kcal – Riche en magnésium et vitamines



Tiramisu aux fruits exotiques, tuile coco



Les Vins

Vins & Champagnes

Vins & Champagnes

