



4 Février 2019

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

 <b>Gluten</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Œufs</b>	 <b>Poissons</b>
 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Lait</b>	 <b>Fruits à coques</b>
 <b>Céleri</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Sésame</b>	 <b>Sulfites</b>
 <b>Lupin</b>	 <b>Mollusques</b>		

### Les Entrées

#### Les Entrées

##### La salade de lentilles

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



##### La soupe à l'oignon

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



##### Le foie gras de canard

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

Huitres N°2 bulots crevettes roses, mayonnaise 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 chou au lard, churros de pommes de terre et béarnaise



#### Le bar

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



#### Le canard confit

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



#### Le lieu jaune

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



#### 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 mascarpone, sauce crustacés



### 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



#### Pavlova des îles, ananas, mangue et glace banane flambée



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



### 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

