

DEJEUNER DU 1<sup>ER</sup> JANVIER  
MENU –CARTE « ENTRE TERRE ET MER »

**47€ ENTRÉE/PLAT/DESSERT**  
**53€ ENTRÉE/PLAT/FROMAGE/DESSERT**

Mise en bouche de saison

ENTREES :

- **6 ou 9 Huîtres** crues N°3 de Saint Vaast La Hougue.
- **12 Huîtres** crues N°3 de Saint Vaast La Hougue (*supplément menu : 4€*).
- **Blanc de seiche** juste cuit et son bouillon au lait de coco, curry et blette
- **Foie gras de canard**, crème de mangue, condiments aux épices : butternut/mangue/noix, pain dentelle aux noix.
- **Panais rôtis**, chèvre frais, tempura de sauge, vinaigrette sauge/clémentine, sorbet clémentine

PLATS

- **Ris de veau**, cerfeuil tubéreux, écume d'huîtres et condiment citron-pavot.
- **Saint-Jacques de nos côtes**, mousse de champignons sauvages, pickles de radis noirs, crumble ail noir.
- **Potimarron rôti aux épices**, jaune d'œuf confit, sauce yaourt au sésame, graines de courges
- **Filet de bœuf NORMAND** accompagné de ses légumes de saison (*supplément menu : 12€*)
- **Grosse sole meunière** (500g à 600g) (*Supplément menu : 28€*)

DESSERTS

- **Mousse de marrons** avec sa meringue, marrons grillés et gel de litchi, sorbet au Gewurztraminer *famille Fuchs*
- **Crèmeux coco**, mousse et glace de Topinambour, caramel coco, fruit de la passion.

FROMAGES

- **Plateau de fromages NORMANDS** affinés par Pascal.

*NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE*

TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE PRIS INDEPENDAMMENT DES MENUS :

ENTREE : 16€ (sauf les 12 huîtres : 20€)    PLAT SANS SUPPLEMENT : 28€

PLAT AVEC SUPPLEMENT :

BOEUF : 38€

SOLE : 56€

DESSERT OU FROMAGE : 13€