

Menu du Cotentin 34.50 Euros

(Hors boisson , service compris)

- Cassolette de Noix de St Jacques sur Fondue de Poireaux
- Capuccino de Bisque de Crevettes Roses et ses Tartines à l'Ail
- 6 Huîtres N°3 de St Vaast la Hougue
- Croustillant d'Andouille de Vire aux Pommes et Camembert
- Sablé au Parmesan Crémeux de Chèvre Butternut Rôti au Miel

- Entrecôte de Boeuf VBF Grillée Sauce au Camembert
- Dos de Cabillaud aux Douceurs d'Orange
- Noix de Joue de Boeuf Confite Sauce au Cidre
- Encornet à l'Armoricaine
- Filet Mignon de Porc en Papillote de Lard Fumé Sauce Camembert

- Tarte Fine à la Pomme (à commander impérativement en début de repas)
- Mousse au Chocolat à la Mangue Tuile au Cacao
- Charlotte à la Poire Revisitée Caramel au Beurre Salé
- Profiterolles Glacé à la Vanille Coulis de Chocolat Chaud, Crème Chantilly
- Crème Brûlée à la Vanille
- Pavlova à l'Ananas et au Rhum

Dessert à Choisir en Début de Repas

Carte Des Entrées :

Prix En Euros TTC

- Crevette Poêlées à la Provençale (x12) 10.50

-Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée à la Mangue 24.00

- Rosace de Saumon Fumé Maison 17.80

Crème Citronnée à l'Estragon / Toasts

Huîtres de St Vaast la Hougue

X 6 10.70

X 12 18.50

- 9 Huîtres Chaudes N° 3 Gratinées au Beurre d'Algues Maison 17.00

- Soupe de Poisson et sa Garniture 9.50

(Rouille, Croutons Ailes Maison, Emmental)

- Sablé au Parmesan Crémeux de Chèvre Butternut Rôti au Miel 14.50

- Croque-Madame, Salade 12.00

- Croque-Monsieur, Salade 11.00

- Salade Verte 3.90

Carte Des Poissons :

Prix En Euros TTC

- Choucroute de la Mer Beurre Blanc Crémé	26.00
- Brochette de Noix de St Jacques /Crevettes aux Douceurs d'orange	23.00
- Dos de Cabillaud Aux Douceurs d'orange	20.00
- Poisson Noble du Moment Beurre Blanc Crémé (Bar ou Turbot ou Lotte selon arrivage)	24.50
Encornet à l'Armoricaine	20.00
Tagliatelles de la Mer	16.50

Carte des Viandes:

Prix En Euros TTC

- Médaillon de Ris de Veau Poêlé à la Crème de Porto	28.60
- Magret de Canard Sauce à l'Orange	20.50
- Entrecôte de Bœuf VBF Grillée Sauce au Camembert	20.50
- Filet Mignon de Porc VPF Sauce au Camembert	17.00
- Hamburger du Moyne (salade,tomate,emmental,oignon rouge,sauce burger)	15.00

Assiette de Fromages Normands /Salade/

Chutney Mangue Figs	7.00
---------------------	------

Carte Des Desserts:

Prix En Euros TTC

- Charlotte à la Poire Revisitée Caramel au Beurre Salé	8.50
- Mousse au Chocolat à la Mangue Tuile au Cacao	8.50
- Pavlova à l'Ananas et au Rhum	8.00
- Profiterolles Glacé à la Vanille Coulis de Chocolat Crème Chantilly (3 choux)	9.50
- Crème Brûlée à la Vanille	8.00
- Pomme au Four, Verrine de Crème au Calvados	7.50
- Coupe de Glace ou Sorbet au Choix (3 boules)	7.00
Supplément chantilly	1.00
- Coupe Glacée au Choix (Dame blanche ou Chocolat liégeois ou café liégeois)	7.50