

MENU TRADITION 38€

Le Foie Gras de Canard Maison,

Cuisiné au Poiré de Normandie, Chutney de Poires Maison, Cuit au Torchon et servi avec Toasts

ou

Les Saint-Jacques,

Justes poêlées, Sauce au Cidre et accompagnées de Fondue de Poireaux Maison

ou

Les 10 Huîtres d'Asnelles N°3,

servies sur Glace, Citron et Vinaigre d'échalotes

ou

Les 6 Langoustines

Servies Froides sur Glace, Mayonnaise Maison

ou

L'Assiette Dégustation

Assortiment de Fruits de Mer :

4 Huîtres N°3 d'Asnelles, Bulots et Crevettes Roses

Servis sur Glace, Citron, Vinaigre d'échalotes et Mayonnaise maison

Le Bar,

en Filet, Cuit à la Vapeur et Sublimé avec sa Sauce au Cumbava

ou

Les Saint-Jacques accompagnées de **Langoustines**,
servies en Brochettes et poêlées, avec une Sauce Normande aux Champignons

ou

Les Rognons et Ris de Veau en duo,

Braisés et agrémentés d'une Sauce à la Moutarde à l'Ancienne

ou

La Suggestion du Chef,

un Poisson et une Sauce qui changent au fil des jours, voir Ardoise

Les 3 Fromages Normands, Salade Verte

Dessert Maison au choix à la Carte

(Café, thé ou infusion Très Gourmand avec sup. +1.70€)