

MENU SAVEUR 28€

La Soupe de Moules Maison,

sur Lit de Fondue de Poireaux avec son émulsion au Curry

ou

Les 6 Huîtres d'Asnelles N°3,

servies sur Glace, Citron et Vinaigre d'Échalotes

ou

L'Océane,

une Assiette Gourmande autour de la Mer

Saumon Fumé et Toasts, Terrine de Poisson Maison, Crevettes Roses Marinées et Rillettes de Poisson Maison, Salade Verte et Toasts

ou

Bulots et Crevettes Roses,

servis sur Glace, Mayonnaise maison

ou

La Charcuterie,

une Assiette Gourmande autour du Cochon

Avec du Saucisson du Marin, du Jambon de Pays, de la Terrine de Campagne Maison, Cornichons, Salade Verte et Toasts

La Suggestion du Chef,

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

ou

La Dorade Grise,

en Filet, Cuit Vapeur et sa Sauce Pesto Maison

ou

La Pièce de Bœuf,

De la Poire (morceau tendre et savoureux), Grillée et accompagnée d'une Sauce Maison au choix (Béarnaise, Poivre ou Roquefort) servie avec des Frites

ou

Les Moules en Marmite avec Frites

avec la Sauce de votre choix à la carte

ou

Les Rognons de Veau,

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

Les 3 Fromages Normands, Salade Verte

ou

Dessert Maison au choix à la Carte

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