

# MENU SAVEUR 28€

## **La Soupe de Moules,**

*sur Lit de Légumes avec son émulsion au Curcuma*

OU

## **Les 6 Huîtres Fines d'Asnelles N°3,**

*servies sur Glace, Citron et Vinaigre d'Échalotes*

OU

## **L'Océane,**

*une Assiette Gourmande autour de la Mer*

*Saumon Fumé « Label rouge », Terrine de Poisson Maison, Langoustines Marinées et Rillettes de Poisson Maison, Salade Verte et Pain Toastés*

OU

## **Bulots et Crevettes Roses,**

*servis sur Glace, Mayonnaise maison*

OU

## **La Charcuterie,**

*une Assiette Gourmande autour du Terroir*

*Avec du Saucisson du Marin Normand, du Magret de Canard Fumé maison, de la Terrine de Campagne Maison, Cornichons, Salade Verte et Pain Toasté*

---

## **La Suggestion du Chef en POISSON**

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

OU

## **Le Filet de Rumsteck de Bœuf,**

*Grillé et accompagné d'une Sauce Maison au choix (Béarnaise, Poivre ou Roquefort) servi avec des Frites Maison*

OU

## **Les Moules en Marmite avec Frites Maison**

*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, servis avec des Frites Maison*

---

## **Les 3 Fromages Normands, Salade Verte**

OU

## **Dessert Maison au choix à la Carte**

*(Café, thé ou infusion Très Gourmand avec sup. +1.80€)*