

MENU TRADITION 38€

Le Foie Gras de Canard Maison,

Cuisiné au Porto Blanc, Cuit en terrine et servi avec Toasts

ou

Les Saint-Jacques,

*Justes poêlées, réduction de Balsamique
et accompagnées de Légumes de Saison*

ou

Les 10 Huîtres Fines 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 Combava

ou

Les Saint-Jacques accompagnées de **Langoustines,**

*servies en Brochettes et poêlées, avec une Sauce au Noilly Prat et
Champignons*

ou

Les Rognons et Ris de Veau en duo,

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



Les 3 Fromages Normands, Salade Verte



Dessert Maison au choix à la Carte

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