

Au Fil des 4 Saisons

Pour Commencer ...

Huîtres Spéciales N°3 du Cotentin St Vaast la Hougue	6 - 9 - 12	16€ 22€ 28€
Tartelette Feuilletée de Noix de Saint-Jacques Concassé de Tomates Fraiches, crème au Saté		18.00 €
Filet de Rouget Barbet saisi à l'unilatéral, Coulis de Chou-fleur et lie de Vin Rouge		19.00 €
Carpaccio de Lieu Jaune mariné au citron vert, pincée de Piment d'Espelette, Girolles		16.00 €
Pépites de Foie gras de Canard Poêlées, Velouté de Cèpes		19.00 €
Terrine de Foie gras de Canard maison Mi-cuit, Chutney d'Abricot et Condiments		18.00 €

La Mer ...

Sole Meunière, Pommes vapeurs en Persillade	Selon Arrivage	38.00 €
Turbot Grillé pomme grenaille au Paprika, sauce Béarnaise		34.00 €
Noix de Saint-Jacques Normandes Snackées Beurre Meunière et Risotto de Cèpes		28.00€
Dos de Bar poêlé, Fumet de Poissons Crémé Safrané, Sauté de Cucurbitacées aux Herbes fraîches		28.00 €
Entrée du Jour		12.00 €
Plat du Jour		14.00 €

Viande Bovine "Origine France & CEE"

Prix net ttc
service compris

Menu Le 4 Saisons 34,00 €

Un Plat **et** Un dessert **ou** Une Entrée **et** Un Plat 26,00 €

6 Huîtres Spéciales N°3 du Cotentin St-Vaast la Hougue
Terrine de Foie Gras de Canard maison Mi-cuit, Chutney d'Abricot
Carpaccio de Lieu Jaune au citron vert, Piment d'Espelette, Girolles

Dos de Bar poêlé, Crémé Safrané, Cucurbitacées aux Herbes fraîches
Le Tartare du Dieppe Préparé par nos soins
Mignon et Ris de Veau, Pomme Maxim's, Sauce Périgourdine

Tiramisu Chocolat - Café - Noisette
Entremet à la Mandarine impériale & Meringue
Croustille de Sorbets ou Glaces au coulis de Fruits rouges

Menu Gustave Flaubert 42,00 €

9 Huîtres Spéciales N°3 du Cotentin St-Vaast la Hougue
Pépites de Foie gras de Canard Poêlées, Velouté de Cèpes
Filet de Rouget Barbet saisi à l'unilatéral, Coulis de Chou-fleur et lie
de Vin Rouge

Carré d'Agneau en persillade, rosé à cœur, tranché entre-côte
Noix de Saint Jacques Normandes Snackées beurre Meunière
& Risotto de Cèpes
Filet de Bœuf Normand, Pomme Frites XL,
Sauce à la Fine de Cognac et Poivres de Gorilles

Dessert au Choix à la carte

Au Fil de la Carte

La Terre...

Filet de Bœuf Normand, Pomme Frites XL, Sauce à la Fine de Cognac et Poivres des Gorilles 30.00 €

Carré d'Agneau en persillade, rosé à cœur, tranché entre-côte 25.00 €

Mignon et Ris de Veau, Pomme Maxim's, Sauce Périgourdine 25.00 €

Canard à la Rouennaise à la Presse Façon Félix Faure Réalisation en salle
Réalisation en cuisine 28.00€

2 pers
minimum

**46.00
€/pers.**

Viande Bovine "Origine France & CEE"

Plateau de Fromages Affinés

8.50 €

Finir en Douceur ...

Tiramisu Chocolat - Café - Noisette 10.00 €

Entremet à la Mandarine impériale & Meringue 10.00 €

Tarte aux Poires et Figues Fraîches Glace Chocolat Blanc 10.00 €

Croustille de sorbets ou glaces au coulis de Fruits rouges 10.00 €

Soufflé Chaud du Président au Grand Marnier et au Calvados 12.00 €

Prix net ttc service inclus

Menu Dégustation Canard à la Rouennaise 50,00 €

Foie gras de Canard maison Mi-cuit, Chutney de Poire parfum cannelle
9 Huîtres Spéciales N°3 du Cotentin St-Vaast la Hougue
Tartelette Feuilletée de Noix de Saint-Jacques,
concassé de Tomates Fraîches, crème au Saté

Le Canard à la Rouennaise à la Presse Façon Félix Faure
Préparation en Cuisine par un Chef Maitre Canardier

Dessert au Choix à la carte

Vins Suggérés :

Beaune du Château 1er Cru, *Hermitage*
Pommard, *Pibarnon*
Côte Rôtie, *Montus*