

Au Fil des 4 Saisons

Pour Commencer ...

Huîtres Spéciales N°3 du Cotentin St Vaast la Hougue	6 - 9 - 12	16€ 22€ 28€
Thon saisi minute, Enrobé de graines de Sésame grillées, sauce Soja, Jus d'Huitre, yuzu		18.00 €
Ceviché de Dorade Sebaste, Melon-Pastèque Marinade citronnée au Malt, parfum Basilic		16.00 €
Croustille de Chair de Homard Canadien Beurre Blanc et Passe-Pierre de la baie de Somme		24.00 €
Pépites de Foie gras de Canard Poêlées au velouté d'Asperges		18.00 €
Terrine de Foie gras de Canard maison Mi-cuit Chutney d'Abricot et Condiment		18.00 €

La Mer ...

Sole Meunière, Pommes vapeurs en Persillade	Selon Arrivage / tarif selon cours	
Filet de Saint-Pierre Saisi, Ecrasé de Carottes et Fenouil Légumes de Saisons Cuisinés Crème Basilic		30.00 €
Noisettes de Lotte à la Provençale, Aubergines Marinées Poivrons doux et Piment d'Espelette		24.00€
Dos de Bar saisi, Artichaut Piperade, Tomate saveur d'Antan, Parfum Pistou		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
Ceviché de Dorade Sebaste, Melon-Pastèque,
marinade citronnée au Malt, parfum Basilic
Salade 4 Saisons au Légumes Croquants & Foie Gras de Canard maison,
Vinaigrette au Jus d'Agrumes

Noisettes de Lotte à la Provençale,
aubergines Marinées Poivrons doux et Piment d'Espelette
Le Tartare du Dieppe Préparé par nos soins
Mignon et Ris de Veau, Pomme Maxim's, Sauce à la Fine d'Armagnac

Crumble de Fruits frais de Saison, Glace Noix de Pécan
Sablé Breton aux Fruits Rouges, Crème Mascarpone zestes Citron vert
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
Thon saisi minute, Enrobé de graines de Sésame grillées,
sauce Soja, Jus d'Huitre, yuzu
Pépites de Foie gras de Canard Poêlées au velouté d'Asperges

Carré d'Agneau en persillade, rosé à cœur, tranché entre-côte
Dos de Bar saisi, Artichaut Piperade, Tomate saveur d'Antan, Pistou
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 26.00 €

Mignon et Ris de Veau, Pomme Maxim's, Sauce à la Fine d'Armagnac 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 ...

Moelleux au Chocolat coulant à Cœur, Coulis Pistache 10.00 €

Crumble de Fruits frais de Saison, Glace Noix de Pécan 10.00 €

Sablé Breton aux Fruits Rouges, Crème Mascarpone zestes de Citron vert parfum Coriandre 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
Thon saisi minute, Enrobé de graines de Sésame grillées,
sauce Soja, Jus d'Huitre, yuzu

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*