

Menu de la Saline

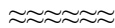
36,50 €

Huîtres gratinées aux deux façons : à la chair de crabe et au magret de canard fumé

Bavarois de homard et tartare de Saint-Jacques, purée de petits pois et crème de raifort

Foie gras de canard aux trois façons (terrines au Banyuls, foie gras cru fumé et crème brûlée au foie gras)

Saumon fumé par nos soins aux algues, blinis et son sorbet à la tomate et au basilic

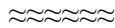


Gambas à la plancha et bouillon Thaïlandais

Poisson selon l'humeur du chef

Ris de veau poêlé, velouté de homard

Filet de bœuf délicatement fumé, jus corsé Bordelais



Fromage



Dessert au choix à la carte
(à commander en début de repas)

Pour vos repas à la maison, le saumon fumé, le foie gras et le cassoulet sont des préparations que nous vendons à emporter



Plats "faits maison" élaborés sur place à partir de produits bruts

Menu Gourmandine

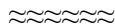
50,50 €

ou 43,00 € avec la
1^{ère} ou la 2^{ème} entrée

Escalope de foie gras de canard poêlée jus aux épices douces



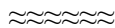
Poêlée de langoustines en cassolette, caramel au beurre salé



Brochette de homard et noix de Saint-Jacques, vinaigrette d'aromates

ou

Un plat au choix à la carte



Fromage



Dessert au choix à la carte
(à commander en début de repas)



Plats "faits maison" élaborés sur place à partir de produits bruts

Formule « Express »

17,50 €

servie du mardi au vendredi midi hors jours fériés

Uniquement le midi

au choix

Une entrée et un plat à choisir dans le menu Surcouf

Ou

Un plat à choisir dans le menu Surcouf et un café gourmand

Menu pour les gastronomes

en culotte courte

11,20 €

Jusqu'à 12 ans

Croustillant d'andouille
ou Saumon fumé

~~~~~

Steak haché grillé  
ou Poisson du jour  
(accompagné des légumes du moment)

~~~~~

Palette de sorbets
ou Profiteroles



Plats "faits maison" élaborés sur place à partir de produits bruts

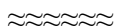
Menu Surcouf

26,00 €

6 Huîtres de Saint-Vaast

Œuf poché et son velouté de potimarron au lard grillé

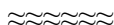
Croustillant d'andouille de Vire, pommes et camembert



Marmite d'épaule d'agneau confite

Viande du jour

Poisson du jour



Fromage ou Dessert

Tarte du Cotentin

Profiteroles

Ou palette de sorbets, coulis de fruits rouges

Ce menu n'est pas servi les samedi, dimanche et jours fériés



Plats "faits maison" élaborés sur place à partir de produits bruts

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande

Tous nos prix sont nets, service compris, TVA 10 %