

Menu de la Saline

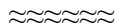
36,50 €

Huîtres gratinées aux deux façons : à la chair de crabe et au boudin noir et pommes

Carpaccio de noix de Saint-Jacques de nos côtes aux agrumes

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



Bouillon thaïlandais aux gambas

Poisson selon l'humeur du chef

Noisette d'agneau à l'os, jus court à la sauge

Entrecôte de veau, velouté au cidre



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 et son jus aux épices douces



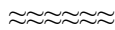
Velouté de butternut et langoustines aux saveurs de truffes



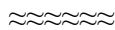
Brochette de homard et noix de Saint-Jacques, vinaigrette à l'huile de noix

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 (supplément 1,50 euros pour un Thé)

Menu pour les gastronomes

en culotte courte

11,20 €

Jusqu'à 12 ans

Croustillant d'andouille et camembert
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

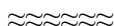
Menu Surcouf

26,00 €

6 Huîtres de Saint-Vaast

Œuf poché en Meurette

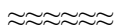
Croustillant d'andouille, pommes et camembert



Filet de volaille pané, crème de champignons

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 %