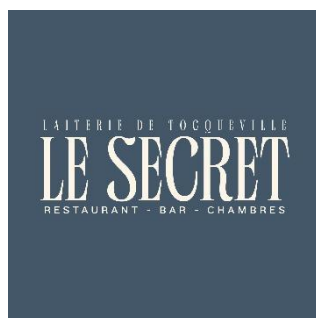




***Menus à composer à partir de la carte :***

***Entrée – plat ou plat– dessert : 28,00 €***

***Entrée – plat – dessert : 36,00 €***

## Entrées

|                                                                                     |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 6 huîtres de Saint-Vaast-la-Hougue, citron et vinaigre échalote                     | 10,00 €<br>(+3 € menu) |
| Couteaux poêlés au beurre d’ail et ciboulette                                       | 9,00 €                 |
| Crudo de lieu jaune au citron vert, radis et basilic,<br>mayonnaise au paprika fumé | 9,00 €                 |
| Gaspacho de tomates d’été et fraises, avocat, aux épices                            | 8,00 €                 |

## Plats

|                                                                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Onglet de bœuf grillé, salade de concombre et pommes de terre<br>au Skyr et aneth                                                        | 21,00 € |
| Colombo de crevettes au curry et lait de coco, riz sauvage,<br>baies de Goji et cacahuètes                                               | 23,00 € |
| Champignon farci à la feta grecque et pois chiche                                                                                        | 20,00 € |
| Cheeseburger du Chef avec steak haché Angus et Tomme d’Isigny,<br>pain à l’encre de seiche, pommes de terre sautées ou poêlée de légumes | 17,00 € |

## Desserts

|                                                                                  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Assiette de fromages AOC de Normandie                                            | 8,00 € |
| Madeleines au beurre de Normandie, coulis de fraise maison<br>et abricots pochés | 8,50 € |
| Profiteroles au chocolat et glace à la vanille Bourbon                           | 8,00 € |
| Salade de fruits, miel, sorbet citron basilic de Gérard Cabiron (MOF)            | 8,00 € |

## Entrées hors menu

|                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| 9 huîtres de Saint-Vaast-la-Hougue, citron et vinaigre échalote  | 15,00 € |
| 12 huîtres de Saint-Vaast-la-Hougue, citron et vinaigre échalote | 20,00 € |

## Menu enfant (jusqu’à 12 ans)

12,50 €

Cheeseburger du Chef avec pain à l’encre de seiche,  
pommes de terre sautées ou poêlée de légumes  
Glace 2 boules et sirop à l’eau