

FORMULE ESCAPADE DE MIDI

Servie uniquement du lundi au samedi de 12h00 à 14h00

23€

A choisir dans le Menu Visite

Entrée + Plat

OU

Plat + Dessert

FORMULE HOMARD

68€

Entrée (au choix dans la carte) + Homard grillé

OU

Homard grillé + Dessert (au choix dans la carte)

MENU HOMARD

78€

Entrée
(au choix dans la carte)

Homard grillé

Dessert

(au choix dans la carte)

MENU ROCHE TORIN

45€

Entrée (au choix)

Salade Terre et Mer

9 Huîtres Creuses n°3

Terrine de foie gras de canard

Carpaccio St-Pierre/cabillaud aux aromates

Plat (au choix)

Carré d'agneau rôti au thym

Filet de Saint-Pierre sauce Vierge

Pavé de boeuf sauce poivre vert

Tourmedos de canard laqué au cidre

Fromage ou Dessert (au choix)

Dégustation de fromages Normands AOP

Carte des desserts

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION



GRANDS CRUS

MENU VISITE

35€

Entrée (au choix)

Soupe de poissons

Salade Normande

6 Huîtres creuses n°3

Terrine de confit de foie de volaille

Oeuf meurette

Plat (au choix)

Moules marinières ou crème / frites

Pavé de boeuf sauce poivre vert

Dos de cabillaud rôti à l'andouille

Fromage ou Dessert (au choix)

Dégustation de fromages Normands AOP

Carte des desserts

MENU ENFANT

12€

Crudités ou Potage

Spaghettis bolognaise ou Aiguillettes de poulet

Yaourt ou Glace

LES ENTREES

Salade Normande

(Salade, julienne de légumes, tomates, pommes, andouille, croûtons, Camembert)

Salade Terre et Mer

(Salade, julienne de légumes, tomates, jambon de pays, pommes, oeuf poché, croûtons, saumon fumé)

Terrine de confit de foie de volaille

Terrine de foie gras de canard

Soupe de poissons (rouille, croûtons, fromage)

Oeufs en meurette

6 Huîtres Creuses n°3

9 Huîtres Creuses n°3

Carpaccio de Saint-Pierre et Cabillaud aux aromates

14.00

17.00

15.00

18.00

14.00

14.00

15.50

21.00

17.00

LES POISSONS

Homard grillé (550g) bisque
crémée

60.00

Filet de Saint-Pierre sauce Vierge

24.00

Dos de cabillaud rôti à l'andouille

23.00

Moules marinières / frites

17.00

Moules à la crème / frites

17.00

LES PIERRADES

La Pierrade de la Mer

(crevettes, St-Jacques, Cabillaud,
Saint-Pierre) / légumes

38.00

La Pierrade de la Terre

(boeuf, canard, agneau, saucisse,
poitrine de porc) / frites et salade

38.00

La Pierrade végétarienne

(variété de légumes)

30.00

LES VIANDES

Carré d'Agneau rôti au thym frais

32.00

Pavé de boeuf sauce poivre vert

26.00

Tourmedos de canard laqué
au cidre

26.00



(Photo non contractuelle)

LES FROMAGES

Dégustation de fromages Normands AOP / Salade verte

(Camembert au lait cru, Livarot, Pont-l'Évêque)

10.00

La Fondue de Camembert au lait cru / Salade verte

10.00

LES GOURMANDISES

Moelleux ananas caramélisé, sorbet cassis et chantilly

10.00

Crème Brulée

10.00

Roulé au chocolat, crème anglaise

8.00

Tarte Tatin, boule de glace et chantilly

10.00

Café ou Thé Gourmand (assortiment de 3 mignardises et 1 boule de glace)

11.00

Crêpe au choix (sucre ou beurre sucré)

6.00

Crêpe au choix (chocolat, confiture ou caramel au beurre salé)

7.00

Crêpe suzette, flambée au Cointreau

12.00

Crêpe vanille, flambée au Grand Marnier

12.00

Crêpe banane, flambée au Rhum

12.00

Crêpe Normande, flambée au Calvados

12.00

Crêpe Flambée (Grand Marnier, Cointreau, Rhum, Calvados)

10.00

LES COUPES GLACEES

Coupe de glaces ou sorbets 3 boules (parfums aux choix)

8.00

Banana split (vanille, fraise, chocolat, banane, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly)

10.00

Chocolat Liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly)

10.00

Café Liégeois (glace café, sauce café, amandes grillées, chantilly)

10.00

Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly)

10.00

Coupe Normande (glace sorbet pomme verte, pommes caramélisées,
sauce caramel, amandes grillées, chantilly)

11.00

Trou Normand (sorbet pommé, Calvados)

9.00

Coupe Colonel (sorbet citron, Vodka)

9.00