

Menu Dégustation

- 39.80 EUROS-

Hors Boissons – Service Compris – Prix Net
Menu at with drinks are not and service included. Net Price

12 Huitres N° 3 de Saint Vaast La Hougue

12 Oysters N ° 3 of Saint Vaast La Hougue

Escalope de Foie Gras de canard, Terrine de Foie Gras de Canard au Pommeau,

Confiture de Butternut Toasts Briochés

**Slice of duck Foie Gras, Duck Foie Gras Terrine flavoured with pommeau,
Butternut Jam and Toasts**

**Dégustation de Saumon Fumé Maison d’Ecosse Label Rouge ou Cherbourg
selon arrivage Crème Citronnée à l’Aneth**

**Tasting of Smoked Salmon House of Scotland Label Rouge or Cherbourg
according to arrival Cream Lemon with Dill**

Ris de Veau Français et Noix Saint Jacques Poêlées

Réduction de Vanille et Gingembre Crémée

Fried Scallops and French sweetbreads, reduction of vanilla and ginger with cream

Médailon de Lotte Sauvage Sauce au Beurre Blanc

Monkfish medaillon with white butter Sauce

Choix de Dessert à la Carte

Desserts from the menu card

le choix des desserts sera pris à la commande

Please give your choice of desserts when ordering

Menu du Cotentin

-29.50 Euros-

Hors Boissons – Service Compris – Prix Net

Service included but drinks are not - **Net Price**

Crèmeux de Butternut aux Noix de St Jacques Rôties et Lard Fumé

Creamy butternut with roasted scallops and smoked bacon

Soupe de Poisson, Croûtons aillés, Emmental, Rouille

Fish soup with garlic croutons, grated cheese, spicy sauce with saffron

6 Huîtres N° 3 de St Vaast la Hougue

6 oysters n° 3 from St Vaast la Hougue

Vol-au-vent Normand (andouille de Vire, pomme, camembert)

Vol-au-vent of Normandy (filled with andouille of Vire, apple, camembert)

Encornet à l'Armoricaine

Squid Armorican Sauce

Dos de Cabillaud à la Mangue Caramélisée, Réduction de Lait de Coco à la Vanille

Cod with caramelised mango, reduction of vanilla coconut milk

Entrecôte de Bœuf Français grillée, Sauce au Bleu

French beef Entrecote with a bleu cheese sauce

Filet de Canette Rôtie, Sauce Myrtille,

Légumes de Saison selon l'inspiration du Chef

Duckling fillet, blueberry sauce, vegetables of the season according to the Chef

Tarte au Citron Revisitée

Revisited lemon tart

Mousse au Chocolat Noir au Poivre Timut et sa Glace Fraicheur

Chocolate Mousse with timut pepper with ice cream or sorbet

Profiteroles, Craquelin au Grué de Cacao Glace à la vanille de Madagascar,

Sauce Chocolat

Profiteroles with crispy chocolate, vanilla of Madagascar ice-cream, chocolate sauce

Panier Glacé au Nougat, Pruneaux d'Agen Infusés au Cognac

Ice nougat, prunes of Agen infused into the Cognac

Le choix des desserts sera pris à la commande

Please give your choice of desserts when ordering

Le choix du Poisson est susceptible de changer selon l'arrivage

Fishes will be served according to the arrival

Menu Petit Réveillais

-20.50 Euros-

Hors Boissons – Service Compris – Prix Net

Service included but drinks are not - Net Price

Ce menu est servi du lundi au vendredi inclus

Hors jours fériés

Effilochée d’Aile de Raie Tiédie aux Agrumes et aux Câpres sur lit de verdure

Fray of warm wing of ray, citrus fruits, capers and salad

Soupe à l’oignon gratinée façon Grand-Mère

Gratinated onion soup of Grand-Mother

Wok de crevettes roses au lait de coco vanillé sur fondue de poireaux

Wok of prawns with a coconut milk and vanilla sauce on a Fondue of leeks

Blanquette de Veau à l’Ancienne, Gratin Dauphinois

Veal stew in white sauce, gratin Dauphinois

Saumonette de Roussette Crémée au Cidre, Réduction d’Echalottes

Dogfish with cream and cider, reduction of shallots

(selon l’arrivage / according to the arrival)

Coupe de Glace ou Sorbet (3 boules au choix)

Ice cream or sorbet (3 scoops of your choice)

Duo de Fromages Normands affinés, Confiture de Butternut

Duo of ripened Normandy cheese, butternut jam

Ile Flottante Maison aux Amandes Torréfiées, Coulis Crème Sensation Peanut

Floating Island with roasted almonds, peanut sauce

Le choix des desserts sera pris à la commande

Please give your choice of desserts when ordering

Menu Soirée Etape

Entrées à la Carte:

Prix en € TTC

Terrine de Foie Gras de Canard au Pommeau , Confiture de Butternut 17.50
(Homemade Duck foie gras flavoured with pommeau and butternut jam)

9 Huîtres Chaudes Gratinées au Beurre d'Ail 13.50
9 hot oysters with garlic butter

Huîtres N° 3 de St Vaast la Hougue (M Hélie)	x12	16.00
Oysters N°3 from St Vaast la Hougue	x9	12.00
	X6	8.00

Salade Gourmande du Moyne 14.50
(Magret de Canard Fumé, Terrine de Foie Gras de Canard
Fromage fondue sur Toast)
Gourmet Salad Smoked duck breast, Foie Gras, cheese)

Soupe de Poisson et sa Garniture 8.50
(emmental, croutons aillés maison, sauce rouille)
Fish soup with garlic croutons, grated cheese , spicy sauce with saffron

Wok de Crevettes Roses au Lait de Coco Vanillé sur Fondue de Poireaux 10.80
Wok of prawns with coconut milk and vanilla with a Fondue of leeks

Poissons à la carte:

Prix en € TTC

(Selon l'arrivée / according to the arrival)

Choucroute de la Mer au Beurre Blanc Homemade sauerkraut with fishes, served in a white butter sauce	20.90
Brochette de Noix de St Jacques à la mangue caramélisée, réduction de lait de coco à la vanille Brochette of scallops with caramelized mango, with a coconut milk and vanilla sauce	19.90
Encornet à l'Armoricaine Squid with the Armorican sauce	17.50

Viandes à la carte:

Prix en € TTC

Entrecôte de Bœuf Française grillée, Sauce au Bleu Grilled entrecôte of French beef with a blue cheese sauce	17.00
Ris de Veau Français poêlés, à la Crème de Vanille et Gingembre French sweetbreads, vanilla and ginger cream	22.50
Filet de canette rôtie Sauce Myrtille Roasted fillet of canette with a blueberry sauce	17.00
* Assiette de Frite supplémentaire An extra Portion of chips	4.00

Desserts à la carte:

Prix en € TTC

Profiteroles, Craquelin au Grué de Cacao, Glace Vanille de Madagascar, Sauce Chocolat, Crème Chantilly (3 Choux)	7.90
Profiteroles with crispy chocolate, vanilla of Madagascar ice-cream, chocolate sauce and cream	
Tarte au Citron Revisitée, Sorbet Citron	7.50
Revisited lemon tart, lemon sorbet	
Panier Glacé au Nougat, Pruneaux d’Agen infusés au Cognac	7.00
Ice Nougat, prunes of Agen infused into the Cognac	
Mousse au Chocolat au Poivre Timut et sa Fraicheur	7.00
Chocolate mousse with timut pepper and ice cream or sorbet	
* Coupe Glacée au Choix	7.00
(Chocolat liégeois – Café Liégeois- - Dame Blanche)	
(chocolate ice cream, coffee ice cream, vanilla ice cream with hot chocolate)	
* Coupe de Glace ou Sorbet (3 boules)	6.50
Sorbet or Ice cream (3 scoops of your choice)	
Ile Flottante Maison aux Amandes Torréfiées, Coulis Crème Sensation Peanut	6.00
Floating Island with roasted almonds, peanut sauce	
Assiette Gourmande du Moyne	8.00
Gourmet plate of the Moyne	

* Assiette de Fromages Normands (3 choix) et sa salade	6.00
Normandy cheese with salad	