

Menu du Cotentin 29.50 €

Hors Boissons – Service Compris – Prix Net

Mise en Bouche selon inspiration du Chef

- Entrée	- Plat	- Dessert
<ul style="list-style-type: none">- 6 Huîtres N° 3 de St Vaast la Hougue Farandole de Fruits de Mer (bulots, crevettes, huîtres n°3, mayonnaise, beurre d'Isigny, citron)- Dariole de Lotte et Saumon, Sauce Légère au Yuzu- Salade Gourmande du Moyne (Salade mixte, magret fumé maison, foie gras de Canard parfumé aux 4 épices et pommeau, panna cotta à la brebis et herbes)	<ul style="list-style-type: none">- Pavé de Lieu Jaune, Sauce crémée coco curry- Entrecôte de Veau Grillée, Sauce Camembert- Dos de Cabillaud à la Crème de Poivron Rouge- Pavé de Gigot d'Agneau grillé Sauce aux Herbes et ail	<ul style="list-style-type: none">- Profiterole Sauce au Chocolat Noir et Chantilly Maison (2 choux)- Crème brûlée à la fève de tonka- Assiette de Fromages Normands- Panier Glacé au Nougat, Pruneaux d'Agen infusés au Cognac <p>arfait glacé au calvados sur lit de pommes caramélisées</p> <ul style="list-style-type: none">- Mille-feuilles au crémeux framboise, coulis de fruits rouges à la menthe

Menu Gourmet 34.80€

Hors Boissons – Service Compris – Prix Net

Entrée	Plat	Dessert
<p>9 Huîtres N°3 de St Vaast la Hougue de chez Mr HELIE</p> <p>Mille-Feuilles à la Chair de Crabe et Brunoise de petits Légumes, Crevette Rose</p> <p>Terrine de Foie Gras de Canard au Pommeau et 4 Epices</p> <p>Toasts brioches et Confiture d'oignons</p>	<p>Trilogie de poissons Fin, Selon la Marée Sauce Beurre Blanc</p> <p>Magret de Canard Sauce Miel Pêche</p>	<p>Choix de dessert à la carte</p>

Menu du Petit Révillais- 20.50 Euros-

Ce menu est servi du lundi au vendredi inclus

Sauf Jours Fériés

Entrée	Plat	Dessert
<ul style="list-style-type: none">- Salade Périgourdine (Gésiers, magret de canard fumé, maïs, tomate et croutons) - Assiette de Bulots et Crevettes Roses Mayonnaise - Carpaccio de tomates « La Marmande et l'Ananas d'Antan », Burrata, Huile d'Olive aux Herbes et sa Fraicheur Tomate Basilic	<ul style="list-style-type: none">- Aile de Raie aux Câpres Sauce au beurre blanc crémé - Bavette Flanchet Grillée Sauce aux Herbes et Ail - Filet Mignon de Porc, Sauce Camembert	<ul style="list-style-type: none">- Crème Caramel à la Noix de Coco -Coupe de Glace ou Sorbet (2 boules au choix) - Duo de Fromage Normand - Flottante Maison Caramel et Amandes Grillées

Hors Boissons – Service Compris – Prix Net

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

Menu Soirée Etape

Menu 1/2 Pension

Hors boissons et service compris. Prix Nets

- Entrée	- Plat	- Dessert
<ul style="list-style-type: none">- Soupe de Poisson et sa Garniture (emmental, croutons ailes, rouille)- 6 Huîtres N° 3 de St Vaast la Hougue de chez M HELIE<ul style="list-style-type: none">- Dariole de Lotte et Saumon, Sauce Légère au Yuzu- Crémeux d'Avocat, Crevettes Roses Marinées aux Agrumes	<ul style="list-style-type: none">- Dos de cabillaud à la Crème de Poivron Rouge- Filet Mignon de Porc Sauce au Camembert- Bavette Flanchet Grillée, Sauce aux Herbes et ail- Filet de Daurade Royale Sauce au Beurre Blanc Crémé	<ul style="list-style-type: none">- Crème brûlée à la fève de tonka- Assiette de Fromages Normands<ul style="list-style-type: none">- Coupe des iles- Crumble à la rhubarbe et vanilla

Menu Enfant à 9.00 euros (inférieur à 12 ans)

- Plat	- Dessert
<ul style="list-style-type: none">- Steak Haché Pur Bœuf- Petit Morceau de Poisson<ul style="list-style-type: none">- Croque Monsieur<ul style="list-style-type: none">- Jambon Blanc- <u>Garniture</u> Frites ou Salades	<ul style="list-style-type: none">- 2 Boules de Glace- Compote de Pomme- Yaourt Nature- 1 Morceau de Fromage

Carte

<u>Entrées à la carte :</u>		Prix en € TTC
- Terrine de Foie Gras de Canard au Pommeau et 4 Epices		
Toasts briochés et sa confiture d'oignon		17.50
- Huîtres N° 3 de St Vaast la Hougue (M Hélie)	x12	16.00
	x9	12.00
	X6	8.00
- Huitres Chaudes Gratinées au Beurre D'ail	(x9)	13.50
- Assiette Terre et Mer		14.50
(Terrine de Foie Gras de Canard, Magret de Canard Fumé, Verrine De Chair de Crabe aux Petits Légumes, Panna Cotta à la Brebis / Herbes)		
- Carpaccio de Tomates « La Marmande et l'Ananas d'Antan », Burrata		
Huile d'Olive aux Herbes et sa Fraicheur Tomate Basilic		12.50
- Soupe de Poisson et sa garniture		8.50
(emmental croutons ailes maison rouille)		
- Assiette de bulots mayonnaise		8.00
- Assiette de crevettes roses		8.00

Poissons à la carte :

Prix en € TTC

Trilogie de Poissons Fins, selon la marée Sauce Beurre Blanc	21.50
Médaille de lotte, Sauce au Beurre Blanc Crémée	19.90
Choucroute de la Mer au Beurre Blanc	20.90
Pavé de lieu Jaune, Sauce Crémée Curry Coco	18.00
Dos de Cabillaud Crème de Poivron Rouge	17.00

Viandes à la carte :

Prix en € TTC

Entrecôte de Veau Grillée Sauce Camembert	18.50
Pavé de Gigot d'Agneau Grillée Sauce aux Herbes et Ail	17.50
Filet Mignon de Porc Sauce Camembert	16.00
Magret de Canard Sauce Miel Pêche	17.50
*Assiette de Frite supplémentaire	4.00

N'oubliez pas de nous demander les éventuelles suggestions à l'ardoise.

Desserts à la carte :**Prix en € TTC**

Profiteroles Maison Chocolat et Chantilly (3 Choux)	7.50
Crème Brûlée à la Fève de Tonka	7.00
Panier Glacé au Nougat, Pruneaux d'Agen infusés au Cognac	7.00
Parfait Glacé au Calvados sur lit de pommes caramélisées	7.00
Mille-feuilles au crémeux framboise,	7.00
Coulis de fruits Rouges à la menthe	
*Coupe Glacée au Choix	7.00
(Chocolat liégeois – Café Liégeois- - Dame Blanche)	
Fraise Melba selon arrivage coulis fruits rouges	7.00
*Coupe de Glace ou Sorbet (3 boules)	6.50
Ile Flottante Maison coulis de caramel et amandes grillées	5.50
* Assiette de Fromages Normands (3 choix) et sa salade	6.00