

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 Huitres Crues N° 3 de St Vaast la Hougue - 6 oysters n° 3 from St Vaast la Hougue - Terrine du Chef du Moment - Head of Terrine Cassolette de Noix de St Jacques sur Fondue de Poireaux - Sauce au Porto Blanc Cassolette of Scallops with Leek Fondue and white Port Sauce Gougère au Craquelin de Curry Farcie au Crémeux de Chèvre aux Herbes - et sa verdure Curry Cracker Gougere Stuffed with Goat Cheese Cream with Herbs and Green Salad 	<ul style="list-style-type: none"> Encornet à l'Armoricaine /Pomme de Terre Squid with Armorican Sauce / Potatoes Entrecôte de Veau Grillée, Sauce au Poivre Veal entrecote with pepper sauce Dos de Cabillaud Poêlée en Ecaille d'Andouille de Vire Grillée Sauce Porto Blanc Crémée Cod with Grilled Vire Andouille with Porto White Cream Sauce Faux Filet (VBF) Sauce au Poivre ou Vigneronne Sirloin Steak with Pepper Sauce or Vigneronne Sauce 	<ul style="list-style-type: none"> Profiterole Sauce au Chocolat Noir et Chantilly Maison (2 choux) Profiteroles with warm chocolate sauce and homemade whipped cream (2 puffs) Trilogie de Crème Brûlée (chocolat, Pistache, Fève de Tonka) crème brûlée with tonka bean, Pistachio, chocolate) - Assiette de Fromages Normands - Normandy cheese - Douillon à la Pomme (10mn) - Apple Chowder - Crumble à la Poire - Pear Crumble - Mousse Grand Marnier et Zeste d'Orange - Grand Marnier Mousse and Orange Zest

Menu Gourmet 39.80€

Hors Boissons – Service Compris – Prix Net

Entrée	Plat	Dessert
<p>9 Huîtres Crues N°3 de St Vaast la Hougue de chez Mr HELIE <i>9 fresh oysters from St Vaast la Hougue from Mr HELIE</i></p> <p>Terrine de Foie Gras et Crème Brûlée de Foie Gras Compotée de Poire à la Cardamome <i>Terrine of Foie Gras and Crème Brulee , Pear Compote with Cardamom</i></p> <p>6 Huîtres Chaudes N°3 au Beurre d'Algues <i>6 Warm oysters N° 3 with Algae Butter</i></p> <p>Farfouillade d'Escargots à la Crème D'Ail Parfumée au Thé Vert Menthe <i>Farfouillade of Snails with Garlic Cream flavored with Mint Green Tea</i></p>	<p>Poisson Noble du Moment, Sauce Beurre Blanc (Turbot ou Bar Sauvage ou Barbue ou Lotte) <i>Noble Fish , depending to the tide, served in a white butter sauce</i></p> <p>Brochette de Noix de Saint Jacques au Lard Fumé Sauce Vigneronne <i>Skewers of Scallops with Smoked Bacon, Vigneronne Sauce</i></p> <p>Ris de Veau Poêlé aux Girolles , Sauce Crémée au Porto Blanc <i>Sweetbreads with Chanterelles, Cream Sauce with White Port</i></p>	<p>Choix de dessert à la carte <i>Desserts from the menu card</i></p> <p><u>Le choix des desserts sera pris à la commande</u> Please give your choice of desserts when ordering</p>

Menu du Petit Révillais- 19.90 Euros-

Ce menu est servi du lundi au vendredi inclus

Sauf Jours Fériés

Entrée	Plat	Dessert
<ul style="list-style-type: none"> - Terrine du Chef du Moment - Head of Terrine Croustillant de Camembert au Cumin, Jambon de Pays et sa Verdre Crispy Camembert with Cumin, Country Hame and its green salad - Soupe de Poisson et sa garniture (emmental croutons ailes maison rouille) Fish soup with garlic croutons, grated cheese, spicy sauce with saffron 	<ul style="list-style-type: none"> - Escalope de Dinde à la Normande Trurkey Scallop with Normandy Sauce Dos de Colin aux Tagliatelles Sauce Oseille - (Poisson Selon Arrivage) - Hake with Tagliatelle Sorrel Sauce - (Fish depending to arrivage) 	<ul style="list-style-type: none"> - Crumble à la Poire - Pear Crumble Coupe de Glace ou Sorbet (2 boules au choix) Ice cream or sorbet sundae (2 scoops of your choice) - Duo de Fromage Normand - Duo of Normandy cheese le Flottante Maison Caramel et Amandes Grillées - Floating Island with almond - Fromage Blanc Coulis de Fruits Rouges - Cream Cheese with red fruit sauce

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

no drinks and service included. Net Prices.

Réservation faite en Direct auprès de l'Hotelier

(Minimum 2 nuitées)

Menu Half Pension

- Entrée	- Plat	- Dessert
<p>Soupe à l'Oignon Gratinée Façon Grand-Mère <i>Gratined Onion Soup</i></p> <p>Salade d'Aile de Raie aux Agrumes <i>Warm Wing of Ray citrus fruits and Salad</i></p> <p>Croustillant de Camembert au Cumin, Jambon de Pays et sa Verdure <i>Crispy Camembert with Cumin, Country Hame and its green salad</i></p> <p>Terrine du Chef du Moment <i>Head of Terrine</i></p>	<p>Matelote de Saumonette Crémée au Cidre <i>Dogfish with Cream Cider Sauce</i></p> <p>- Filet Mignon de Porc Sauce au Poivre <i>Pork fillet with Pepper Sauce</i></p> <p>Brandade de Cabillaud aux Epices avec Salade <i>Spicy Cod Brandade with Salad</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Duo de Fromage Normand- Duo of Normandy cheese- Ile Flottante Maison Caramel et Amandes Grillées- Floating Island with almond <p>Trilogie de Crème Brûlée (chocolat, Pistache, Fève de Tonka)</p> <p>Crème brûlée with tonka bean, Pistachio, chocolate)</p> <ul style="list-style-type: none">- Mousse Grand Marnier et Zeste d'Orange- Grand Marnier Mousse and Orange Zest

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- Croque Monsieur- Jambon Blanc <p style="text-align: center;"><u>Garniture</u> Frites ou Salades</p>	<ul style="list-style-type: none">- 2 Boules de Glace- Compote de Pomme- Yaourt Nature- 1 Morceau de Fromage

Carte

Entrées à la carte :

Prix en € TTC

- **Terrine de Foie Gras de Canard au Pommeau et 4 Epices**
Toasts briochés et sa compotée de Poire à la Cardamone 17.50
Homemade Duck foie gras flavoured with pommeau and spices
Accompanied with toasted brioche, Pear Compote with Cardamom
- **Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlée aux Airelles** 17.50
Duck Foie Gras Escalopes Seared with Cranberries
- **Huîtres N° 3 de St Vaast la Hougue (M Hélié)**
Oysters N°3 from St Vaast la Hougue
 - x12 16.00
 - x9 12.00
 - X6 8.00
- **Huitres Chaudes Gratinées au Beurre D'algue (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

Poissons Noble du Moment Sauce au Beurre Blanc

(Turbot ou Bar Sauvage ou Barbue ou Lotte)

22.50

Trilogy of fines fishes, depending to the ride, served in a white butter sauce

Choucroute de la Mer au Beurre Blanc

22.00

Homemade sauerkraut with fish, served in a white butter sauce

Brochette de Noix de St Jacques au Lard Fumé Sauce Vigneronne

19.90

Skewers of Scallops with Smoked Bacon, Vigneronne Sauce

Dos de Cabillaud Poêlée en Ecaille d'Andouille de Vire Grillée

Sauce Porto Blanc Crémée

18.00

Cod with Grilled Vire Andouille with Port o White Cream Sauce

Viandes à la carte :

Prix en € TTC

- | | |
|--|--------------|
| - Entrecôte de Veau Grillée Sauce au Poivre | 18.50 |
| Veal entrecote with Pepper Sauce | |
| - Faux Filet (VBF) Sauce au Poivre ou Vigneronne | 17.00 |
| Sirloin Steak with Pepper Sauce or Vigneronne Sauce | |
| - Filet Mignon de Porc Sauce au Poivre | 16.00 |
| Pork fillet with Pepper sauce | |
| - Ris de Veau Poêlée aux Girolles Sauce Crémée au Porto Blanc | 23.50 |
| Sweetbreads with Chanterelles Cream Sauce with White Port | |
| - Ris de Veau Poêlée aux Girolles et Noix de st Jacques | 23.50 |
| Sauce Crémée au Porto Blanc | |
| Sweetbreads with Chanterelles and Scallops Cream Sauce with White Port | |

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) | 8.00 |
| <i>3 chocolate profiteroles and cream</i> | |
| - Trilogie de Crème Brûlée (chocolat, Pistache, Fêve de Tonka) | 7.00 |
| <i>Creme brulee with Tonka Bean, chocolate,Pistachio</i> | |
| - Mousse Grand Marnier et Zeste d'Orange | 7.00 |
| <i>Grand Marnier Mousse and Orange Zest</i> | |
| - Crumble à la Poire | 7.00 |
| <i>Pear Crumble</i> | |
| - Coupe des Iles | |
| (Mangue, coco, Passion, Morceaux ananas, Chantilly Maison) | 7.00 |
| - Coupe Glacée au Choix | 7.00 |
| (Chocolat liégeois – Café Liégeois- - Dame Blanche) | |
| <i>(chocolate ice cream, coffee ice cream, vanilla ice cream with hot chocolate)</i> | |
| - Fromage Blanc Coulis de Fruits Rouges | 6.50 |
| <i>strawberry melba coulis red fruits</i> | |
| - Coupe de Glace ou Sorbet (3 boules) | 6.50 |
| <i>Sorbet or Ice cream (3 scoops of your choice)</i> | |
| - Ile Flottante Maison coulis de caramel et amandes grillées | 6.50 |
| <i>Floating Island</i> | |
| ***** | |
| - * Assiette de Fromages Normands (3 choix) et sa salade | 6.00 |
| <i>Normandy cheese with salad</i> | |