

Menu Des Cotes

34 euros 2 plats plus fromages et dessert

44.50 3 plats plus fromage et dessert

Amuse bouche.

.....

Crème d'araignée de Carteret aux petits coquillages

*Assiette de foie gras de canard (aux pommes, fumé, nature,
aux figues) et sa petite salade de saison.*

Bouquet de Cosqueville (en saison)

Déclinaison de langoustines (en brochette en croustillant en cassolette)

Cappuccino de coquilles saint jacques.

Langoustines grillées sauce whisky.

.....

Filet de bar au cidre et à l'andouille de Vire ou au safran et aux lentilles

Cassolette de coquilles saint jacques sauce aux herbes et petits légumes.

Panaché de lotte et de cabillaud, jus aux coquillages et son risotto

.....

Pièce de bœuf sauce camembert. (gratin de pommes de terre)

Noisettes d'agneaux aux herbes du jardin et légumes confits de saison

Pintade de Lestre à l'estragon et au calvados, pannequet aux pommes

.....

Salade, plateau de fromage,

Salade de camembert aux pommes et caramel de pommeau.

.....

Dessert

Prix nets

Menu plaisir

28 euros 2 plats plus fromage et dessert

36.50 euros 3 plats plus fromage et dessert

Amuse bouche

.....

*Farandole de coquillages à la crème d'araignée de mer (brochette de crevettes,
cassiolette et crêpe aux coquillages)*

Assiette de coquillages (bulots, crevettes roses, amandes, crevettes grises, bigorneaux)

Pressé de joue de boeuf et de foie gras, petite salade de saison.

Emulsion aux herbes et son risotto aux petits coquillages

Crème brûlée de foie gras de canard

.....

Cassiolette de lieu jaune aux cocons et au lard

Bouillon d'aile de raie à la crème de poivron rouge et aux petits légumes

Filet de saumon à la crème de petits pois et champignons

Papillote de poissons à l'encre de seiche

Brochette de saint jacques et crevettes à l'huile d'olive et à la tomate

.....

Parmentier de canard et foie gras sauce porto

Brochette de caille rôtie, jus au vinaigre de banyuls.

Tranche de gigot d'agneau poêlée, sauce au vin rouge aux pleurotes et lardons

Magret de canard au cassis et sa galette de pommes de terre aux noix

.....

Salade et ses trois fromages ou toast de chèvre

.....

Dessert

Prix net

Menu Terre et Mer.

42 euros 2 plats plus fromage et dessert

52 euros 3 plats plus fromage et dessert

Amuse bouche

.....

Demi-homard mayonnaise ou cuisiné au cidre (sup. de 8 euros du 1 octobre au 15 mai)

Fricassée de homard et de langoustines aux légumes du jardin.

Salade de homard aux herbes (sup. de 8 euros du 1 octobre au 15 mai)

*Déclinaison de foie gras de canard (aux pommes, fumé, nature, aux figues,) chutney
aux fruits secs*

La grande assiette de fruits de mer.

.....

Sole et turbot à la crème d'ortie et sa petite tarte de légumes

Filet de barbus à la crème de cocons et au lard.

Risotto de coquillages, filet de sandre et sa sauce à l'encre de seiche

.....

Trou normand.

.....

Filet de bœuf à la crème de foie gras.

Pigeonneau en soupière aux giroldes et aux châtaignes.

Filet d'agneau rôti et sa petite ratatouille.

.....

Salade, plateau de fromages, tarti flette au camembert,

Toast de chèvre chaud.

.....

Dessert

Prix nets