LE LOUIS XVI

Le Chef et son équipe ont le plaisir de vous présenter leur carte de saison. Cuisine faite maison.

LES PIEDS DANS L'EAU

Soupe de poissons sans crustacés façon Jeannette de la Maison Pillet-Saiter à Trouville
Croûtons, rouille et Comté (affinage 12 mois) 15 €

Les Huîtres Normandes Saint Vaast n°3 de la Maison Grands Crus en Cotentin, Patrick Liron
Douze 26 € - Neuf 21 € - Six 15 €

LEVER DE SOLEIL

Carpaccio de Saint Jacques, betteraves, vinaigrette framboise et Raifort (Bateau Amarante à Honfleur) 23 €

Tartare de Saint Jacques, céleri, citron ponzu (Bateau Amarante à Honfleur) 23 €

Foie gras de canard cuit à basse température de la Maison Rougié,
condiment poire/coing au vinaigre de cidre, pain toasté 23 €

Saumon d'Ecosse label rouge, fumé maison au bois de hêtre,
toasts grillés, crème ciboulette 22 €

Ravioles d'escargots, girolles bouton, crème de noisette et tuiles de parmesan 19 €

Carpaccio de haddock, fenouil et granny smith, émulsion de jus de coquillages 18 €

Œuf parfait label rouge, velouté de panais, espuma de céleri 17 €

DANS L'EAU OU SUR TERRE

Côte de Bœuf (FR), pousses d'épinards, pommes frites maison 84 €
pour 2 personnes à partager. 1 kg environ. Accompagnements à volonté.

Homard entier européen rôti, 400/600 g, au beurre d'algues,
tagliatelles ou frites maison, pousses d'épinards. Accompagnements à volonté. 48 €

Noix de Saint Jacques snackées, mousseline de butternut,
beurre noisette au café (Bateau Amarante à Honfleur) 34 €

Pavé de lieu jaune, crémeux de potimarron, noisettes concassées, beurre blanc au cidre 30 €

Filet mignon de veau rôti, topinambours et châtaignes braisées, jus corsé au porto 29 €

Poisson du marché ou viande du jour, accompagnement de saison 27 €

Déclinaison de légumes de saison 17 €

Assiette de pommes frites maison 8 €

PAUSE FRAÎCHEUR 5 €

Crème glacée marron-châtaigne, liqueur de châtaigne, Domaine Orsini - Corse (2 cl)
Crème glacée au bourgeon de sapin, liqueur « Le vert sapin », distillerie Guy (2 cl)
Sorbet citron basilic, Limoncello Famille Meletti (2 cl)
Sorbet pomme, Calvados Morin 4/5 ans (2 cl)

FROMAGES ET DOUCEURS

Chariot de fromages affinés par Manuel Borniambuc de Fort-Moville 15 €

Pousses d'épinards, citron, parmesan 6 €

LA BAIGNADE SUCRÉE 12 €

Soufflé aux pommes, Calvados
Coupe glacée sorbet pomme, Calvados Morin 4/5 ans (servi à table)
Montblanc à la châtaigne
Mi-cuit chocolat, glace vanille
Coings rôtis au miel, pomme reinette caramel de cidre, sarrasin croustillant, crème glacée aux marrons

Coup de cœur du Chef

Tarte Tatin XXL à partager, caramel à la praline rose, glace vanille 20 €