



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

Foie gras de canard français, cuit à basse température de la maison Rougié, chutney de rhubarbe, pains toastés	23 €
Millefeuille de crabe aux herbes fraîches, rémoulade de céleri et Granny Smith, vinaigrette thaï	22 €
Saumon d'Ecosse label rouge, fumé maison au bois de hêtre, toasts grillés, crème aux Raifort	21 €
Chipirons farcis au chorizo, émulsion de riz, coulis de tomate	20 €
Asperges blanches, mayonnaise mimosa à l'ail des Ours	19 €
Tartelette sablée au parmesan, crémeux betterave et chèvre, caramel de cidre	18 €

### DANS L'EAU OU SUR TERRE

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

Homard entier européen rôti, 400/600 g, au beurre d'algues, tagliatelles ou frites maison, pousses d'épinards. Accompagnements à volonté.	47 €
Baron d'agneau français rôti, petits légumes farcis	32 €
Espadon snacké, sauce vierge, patate douce en tataki panée	30 €
Poisson du marché ou viande du jour, accompagnement de saison	28 €
Assiette de pommes frites maison	6 €

### PAUSE FRAÎCHEUR 5 €


Crème glacée au bourgeon de sapin, liqueur « Le vert sapin », distillerie Guy (2 cl)	
Sorbet citron basilic, Limoncello 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 Sélection	
Ananas rôti au miel, millefeuille mousse coco-gingembre	
Tartelette fraise-basilic, sorbet fraise	
Crémeux chocolat noir-menthe poivrée, brownie noisette, glace bourgeon de sapin	

<b>Coup de cœur du Chef</b> 	
<b>Tarte Tatin XXL à partager</b> , caramel à la praline rose	20 €