

MENU LA CALYPSO

43€ chariot des fromages **ou** des desserts

52€ chariot des fromages **et** des desserts

ENTREES

Carpaccio de Saint Jacques, agrumes & sa sauce chinoise

Ceviche de maquereaux, coriandre et persil

Escalopes de foie gras, chutney à l'orange & mandarine

PLATS

Suprême de volaille au pommeau & miel, haricots verts et pommes de terre

Gambas croustillantes, fregola de sarda & leur sauce chorizo

Pavé de bar, risotto au pavot & son jus truffé

FROMAGES

Le chariot des traditions : fromages AOP affinés, confiture et beurres AOP

Ou

Fromage travaillé, selon le moment

DESSERTS

Le chariot des gourmandises : 5 desserts au choix

ou

Pomme confite au cidre, arlette à la cannelle, glace à la fève de Tonka

(Possibilité de choisir un dessert à la carte avec un supplément de 8€)

MENU DES CHEFS 110€

Laissez-vous tenter par le savoir-faire de notre Chef, Guillaume,

notre Chef pâtissier, Fabien et de leurs brigades

(Préparation des produits de saison)

MISE EN BOUCHE / ENTREE / PLAT / CHARIOT DES FROMAGES AFFINES /

PRE DESSERT / DESSERT

Si vous souhaitez que l'on accorde votre repas avec nos vins (verre de 10cl)

2 verres de vin : 23€

3 verres de vin : 30€

4 verres de vin : 40€

MENU ENFANT (- de 12ans)

17€

Poisson du jour linguines ou pommes de terre grenailles

Ou **viande du jour** linguines ou pommes de terre grenailles

Sorbets 2 parfums + sirop à l'eau ou jus de fruits

NOTRE BRUNCH

(1 dimanche par mois à partir de 10h00 jusqu'à 15h00)

Notre brunch est composé uniquement de produits frais et fait maison. Vous pourrez y déguster viennoiseries, pâtisseries, glaces, fruits de mer, plats en sauce & grillades.

Tarif : 48€ par personne

LES HUITRES de nos régions

« La Perle de la Baie »

6 pièces à 15€

8 pièces à 22€

12 pièces à 28€

ASSIETTE A PARTAGER

Viande truffée, fumée par nos soins, beurres doux, demi- sel et ses toasts : 15€

Camembert rôti, AOC, d'Isigny, à la truffe : 18€

NOS ENTREES A LA CARTE

Foie gras maison & son chutney de saison : 22€

Soupe de poissons maison, crémeuse : 13€

Carpaccio de Saint Jacques et caviar d'Aquitaine, agrumes et sa sauce chinoise : 26€

Assiette de saumon et viande, fumés par nos soins, mesclun, tomates séchées, beurre et toasts : 19€

Ceviche de maquereaux, coriandre et persil : 23€

Escalopes de foie gras, chutney à l'orange & mandarine : 30€

Œuf poché fermier, de la New ferme Cocotte, et beurre blanc au caviar : 17€

Végétarien : Douceur végétale aux légumes de saison : 18€

NOS PLATS A LA CARTE

Suprême de volaille au pommeau et miel, haricots verts & pommes de terre : **27€**

Gambas croustillantes, fregola de sarda & leur sauce chorizo : **33€**

Filet de turbot, mousseline de cèleri au yuzu & son beurre blanc : **34€**

Pavé de bar, risotto au pavot & son jus truffé : **29€**

Filet de bœuf à la noisette & sucrides braisées : **44€**

La spécialité de Guillaume : Cœur de ris de veau croustillant français (≈ 160/200gr), mini légumes de saison : **45€**

Sole, façon meunière (500/600gr), sauce beurre noisette, servie avec ses pommes de terre hasselback citronnées : **60€** (Préparée sur demande à la commande)

Plat végétarien : risotto selon les légumes du marché : **23€**

NOS FROMAGES A LA CARTE

Le chariot des traditions : fromages AOP affinés, confiture et beurre AOP : **17€**



NOS DESSERTS A LA CARTE

(Pour votre confort, la prise des desserts se fera en début de service)

Paris-Cabourg : ganache lactée au praliné, confit normand, caramel au beurre salé et glace vanille de Madagascar BIO : **15€**

Sphère éphémère au chocolat, émulsion capuccino, streusel à la noix de pécan : **15€**

Litchi givré à la rose, meringue suisse au citron vert, sorbet à la mangue : **14€**

Assiette de 3 sorbets maison (parfums selon la saison) ou glaces : **13€**

Le chariot des gourmandises, 5 desserts au choix : **15€**

Pomme confite au cidre, arlette à la cannelle, glace à la fève de Tonka: **14€**

Mousse de marrons, croustillant au pain d'épices, sorbet à la mandarine Napoléon : **15€**

Profiteroles : choux craquelin, glace vanille de Madagascar BIO, sauce chocolat : **15€**

Café ou thé gourmand (thé naturel de Lydi Gautier), 5 desserts au choix parmi le chariot des gourmandises : **17€**

PLATEAUX DE FRUITS DE MER **SUIVANT VOS ENVIES**

Vous choisissez et l'on vous prépare votre plateau

***Demi-Homard bleu : prix selon le cours
A commander 24h à l'avance**

***Gambas royales 3 pièces : 15€**

*** Crevettes roses 5 pièces : 8.50€**

***Saumon fumé maison : 15€**

*** 6 Huîtres n°2 de nos régions : 16€**

Servi avec sauce cocktail, mayonnaise, aioli maison, vinaigre à l'échalote, citrons verts et jaunes,
beurres doux et demi-sel

