

LA CARTE

Le restaurant travaille avec des produits frais, locaux, faits de plats maison, la carte peut varier en fonction des arrivages

Prix TTC en euros

Les Entrées

L'Huitre	12,00 €
<i>6 huîtres n°3 de Saint-Vaast, Maison Hélié</i>	
Les coquillages	13,00 €
<i>Soupe de coquillages et sa tuile brioche grillée, frite de pomme de terre pont-neuf</i>	
Les asperges Végétarien	14,00 €
<i>Asperge du Val de Saire en 3 déclinaisons : lait d'asperges blanches, asperges vertes crues et sa vinaigrette au vinaigre de cidre du Cotentin, tempura d'asperge verte</i>	
Le homard	22,00 €
<i>Homard de nos côtes sauce thermidor, millefeuille de pommes de terre frit et fenouil confit aux épices</i>	

Les Plats

L'agneau	33,00 €
<i>Roussin du Cotentin en 2 déclinaisons : agneau aux épices Grande Caravane, agneau aux herbes fraîches et son jus au romarin du jardin, houmous de flageolet et petits pois frais</i>	
Le poisson	39,00 €
<i>Saint-Pierre poêlé, crème retour des Indes et sa tuile, raviole de basilic, artichaut barigoule et son bouillon de légumes du Val de Saire,</i>	
Le Bœuf	29,00 €
<i>Bœuf roulé aux épinards, pommes de terre nouvelles bio rôties, pousse d'épinard frais, sauce Lillet rouge</i>	

Le Végétarien 24,00 €
Polenta, bouillon de légumes du Val de Saire à la coriandre et légumes du moment

Les Desserts

Le tiramisu 13,00 €
Tiramisu aux abricots rôtis à la Nigelle, abricot frais

Le chocolat Valrhona 15,00 €
Millefeuille, crème pâtissière chocolat amer et chocolat Dulcey, glace gingembre, sauge fraîche du jardin

Le fruit 13,00 €
Crumble au pavot, crèmeux citron et fruits rouges frais marinés au basilic

Glace deux boules 6,50 €
Parfum sorbet : cassis, framboise, citron, pomme verte, passion
Parfum crème glacée : vanille, chocolat, fraise, café, caramel au beurre salé, pistache

La Carte Enfants moins de 12 ans 15,00 €

Le bœuf : bœuf du moment, frites maison

Ou Le poisson : poisson du moment, pommes de terre nouvelles roties

Coupe Glace deux boules