

MENU DEJEUNER REDOUTABLE 26.90 € TTC

(Répartition TVA 1.50 € à 20 % et 25.40 € à 10 %)

1 Entrée à définir

Salade marine du Quai

(rillettes de poisson, crevette rose, houmous, crudités, salade)

Assiette du terroir

(rillettes de jambon, saucisson à l'ail, chiffonnade de saucisson sec et coleslaw)

1 Plat à définir

Dos de lieu poché, cidre et crème, riz pilaff

Echine de porc confite à l'ancienne,
écrasé de pomme de terre au beurre salé

1 Dessert à définir

Tarte Normande, caramel au Calvados

Fromage blanc onctueux aux fruits frais

Boissons comprises dans le menu

25 cl de vin panachés entre Sauvignon (blanc) et Merlot (rouge)

Café

CHOIX DE METS SIMILAIRES POUR L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES

(même entrée, même plat et même dessert)

MENU DEJEUNER TITANIC 32.40 € TTC

(Répartition TVA 1.50 € à 20 % et 30.90 € à 10 %)

1 Entrée à définir

Assiette Terre / Mer

(Saumon confit aux algues, rillettes de poisson, rillettes de jambon, chiffonnade de saucisson sec, crudités)

Terrine aux 2 poissons maison, sauce cocktail

Tarte au camembert et lardons, salade mélangée

1 Plat à définir

Choucroute de la mer

(Saumon, lieu fumé, julienne, crevette rose, sauce beurre blanc, pomme de terre, chou)

Aile de raie aux câpres, sauce coco vanille, riz Basmati et légumes du moment

Jambon à l'os du Val de Sée, sauce poivre vert

Polenta crémeuse

1 Dessert à définir

Panna Cotta Cotentinoise (pommes façon Tatin, caramel Calvados)

Tarte Pommes Rhubarbe, coulis de framboises

Moelleux au chocolat, sauce chocolat

Boissons comprises dans le menu

25 cl de vin panachés entre Sauvignon (blanc) et Merlot (rouge)

Café

CHOIX DE METS SIMILAIRES POUR L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES

(même entrée, même plat et même dessert)

MENU DEJEUNER LES ABYSSES 37.90 € TTC

(Répartition TVA 1.50 € à 20 % et 36.40 € à 10 %)

1 Entrée à définir

Tartare de saumon à l'aneth et salade de fenouil aux agrumes

Tataki de thon, soja sésame, légumes croquants

Salade de gésiers de volaille et chèvre chaud au miel

1 Plat à définir

Filet de bar, sauce vierge, mousseline du moment et fricassée de légumes

Paleron de veau braisé Normand, crème et champignons, gratin dauphinois

Magret de canard à la mangue, patates douces rôties

1 Dessert à définir

Pavlova aux fruits frais, crème mascarpone, coulis de fruits rouges

Profiteroles maison, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées

Café gourmand (glace vanille, crème brûlée, moelleux au chocolat, clafoutis, tuile aux amandes)

(à noter que ce dessert inclus le café prévu en fin de repas)

Boissons durant le déjeuner

25 cl de vin panachés entre Sauvignon (blanc) et Merlot (rouge) en pichet

Café

CHOIX DE METS SIMILAIRES POUR L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES

(même entrée, même plat et même dessert)

MENU DEJEUNER ARCHIMEDE 43.50 € TTC

(Répartition TVA 1.50 € à 20 % et 42.00 € à 10 %)

1 Entrée à définir

Carpaccio de st jacques, marinade passion, tartare de saumon à l'aneth

Tempura de gambas, sauce thaï

Salade gourmande (magret fumé, foie gras maison, mangue, pignons de pin, mâche et crudités)

1 Plat à définir

Noix de st jacques , sauce citronnée, mousseline de patates douces et légumes grillés

Dos de cabillaud, sauce américaine , tian de légumes et écrasé de pommes de terre

Filet de Bœuf grillé , sauce au bleu, frites Maison et salade fraîcheur

1 Dessert à définir

Tarte fine aux pommes, caramel Calvados, glace vanille

Gourmandises Normandes

(tarte fine caramélisée aux pommes, verrine pana cotta Cotentinoise, clafoutis aux pommes, sorbet pomme arrosé de calvados)

Tarte au citron meringuée

Dessert du menu Les Abysses

Boissons durant le Déjeuner

25 cl de vin panachés entre Sauvignon (blanc) et Merlot (rouge)

Café

CHOIX DE METS SIMILAIRES POUR L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES

(même entrée, même plat et même dessert)

OPTIONS

(prix donnés en TTC)

Kir vin blanc 10 cl et ses olives marinées 2.30 €

Kir Cotentinois 10 cl et ses olives marinées 2.30 €

Un choix de vins différent à la place de sélection de base + 3.20 € par personne

1 bouteille de vin pour 3 personnes panachée entre Saint Chinian Blanc et Rouge

Forfait eaux minérales : 50 cl par personne panaché entre plates et gazeuses 2.70 €

Assiette de fromages normand : Fromage Grévilais, pont l'évêque et camembert 4.90 €

Menu ENFANT 14.50 € TTC

(Enfant jusqu'à 12 ans)

Entrée à définir

Chiffonnade de saucisson sec et jambon blanc
Œuf mayonnaise salade

Plat à définir

Filet de Poisson, sauce beurre blanc, frites
Steak haché grillé, frites
Blanc de poulet rôti, pâtes

Dessert à définir

Glace deux boules (vanille et chocolat)
Tarte aux pommes, crème fouettée
Donut's au sucre

Boissons incluses : 20 cl Coca- cola ou jus d'orange