



Menu Homard du 20/05/2019

70 €

Si vous êtes intéressé par ce menu, merci de nous contacter au 02 33 48 53 62
pour vérifier sa disponibilité le jour de votre passage.

If you are interested in this lobster menu, please call us to +33 (0)233.48.53.62 to check its availability.

Mise en bouche du moment

(Appetizer)

Une entrée au choix à la carte

(A starter of your choice à la carte)

**Le Homard bleu de Chausey rôti au beurre rouge, les pattes en ravioli,
asperge et petits pois frais, jus mousseux à l'ail des ours**

*(Blue lobster from Chausey roasted in lobster-flavoured salt butter, its legs in a ravioli,
asparagus and fresh green peas in a wild garlic frothy sauce)*

Un dessert au choix à la carte, ou plateau de fromages de Normandie

(A dessert of your choice à la carte or cheese board from Normandy)

Mignardises de fin de repas

(Sweeties)

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
 La liste des produits allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande.
 Prix net service compris, boissons en plus



A la carte le 20/05/2019

En cas d'allergie ou de régime spécial, merci de nous en informer à la commande.
In case of a food allergy or special diet, please let us know before ordering your meal.
Nous vous remercions de choisir votre dessert à la prise de commande.
Please choose your dessert when ordering your meal.

LES ENTREES (STARTERS)

Œuf de ferme parfait, crème de pommes de terre servie tiède et cristallines de pommes de terre <i>(Farm egg cooked in its shell with a potato creamy sauce and home-made potato crisps)</i>	10€
Thon blanc, escabèche aux agrumes, floralies de légumes <i>(White tuna marinated in citrus fruit, seasonal vegetables)</i>	12€
Asperges blanches d'Huisnes-sur-Mer, vinaigrette à l'orange, oignons rouges et parmesan <i>(White asparagus from Huisnes-sur-Mer, orange vinaigrette, red onions and parmesan)</i>	17€
Cochon du Val de Sée, bulots de Granville et velouté d'artichaut <i>(Local pork, whelks from Granville and artichoke soup)</i>	15€

LES PLATS (MAIN COURSES)

Dorade grise de nos côtes à la Bahianaise, fricassée de petits pois aux couteaux, jambon de pays <i>(Local grey bream with a bahianaise sauce and a pea and razor shell fricassee, ham)</i>	20€
Canette de Loué laquée aux poivres doux, jus aux fruits rouges et carottes de Créances au sirop d'érable <i>(Duckling from Loué, sweet peppers, red fruit sauce and maple-flavoured local carrots)</i>	21€
Agneau de Gavray cuit à la braise, écrasée de pommes de terre à l'ail noir, obione et fèves <i>(Barbecued local lamb, mashed potatoes, black garlic, obione, and beans)</i>	27€
La pêche de petit bateau, jardin de légumes et crème de coquillages <i>(Local fish, seasonal vegetables with a shell creamy sauce)</i>	26€
Turbot sauvage de Granville cuit au beurre de homard, lait de coco au gingembre et primeurs <i>(Wild turbot from Granville cooked in a lobster-flavoured butter, ginger, coconut milk and seasonal vegetables)</i>	45€
Le Homard bleu de Chausey rôti au beurre rouge, les pattes en raviole, asperge et petits pois frais, jus mousseux à l'ail des ours <i>(Blue lobster from Chausey roasted in lobster-flavoured salt butter, its legs in a ravioli, asparagus and fresh green peas in a wild garlic frothy sauce)</i>	49€

LES DESSERTS (DESSERTS)

Plateau de fromages de Normandie <i>(Cheeseboard: cheeses from Normandy)</i>	8,50€
Baba infusé aux fraises, rhubarbe confite, sorbet fenouil de la Baie du Mont-Saint-Michel <i>(Bab brewed in strawberry juice, candied rhubarb, home-made fennel sorbet)</i>	8,50€
Pressé de pommes tatin, sorbet au cidre et au miel <i>(Upside-down pressed apples, home-made cider and honey)</i>	8€
Tartelette rhubarbe, framboise et chocolat blanc <i>(Rhubarb tartlet with raspberries and white chocolate)</i>	11€

Menu Plaisir du 20/05/2019

*En cas d'allergie ou de régime spécial, merci de nous en informer à la commande.
In case of a food allergy or special diet, please let us know before ordering your meal.*

*Nous vous remercions de choisir votre dessert à la prise de commande.
Please choose your dessert when ordering your meal.*

Entrée + plat + fromage ou dessert : 32 €
Starter + main course + cheese or dessert

Entrée + plat + fromage + dessert : 37 €
Starter + main course + cheese + dessert

Entrée + plat : 27 €
Starter + main course

Plat + fromage ou dessert : 27 €
Main course + cheese or dessert

Œuf de ferme parfait, crème de pommes de terre servie tiède et cristallines de pommes de terre
(Farm egg cooked in its shell with a potato creamy sauce and home-made potato crisps)

Ou

Thon blanc, escabèche aux agrumes, floralies de légumes
(White tuna marinated in citrus fruit, seasonal vegetables)

Dorade grise de nos côtes à la Bahianaise, fricassée de petits pois aux couteaux, jambon de pays
(Local grey bream with a bahianaise sauce and a pea and razor shell fricassee, ham)

Ou

Canette de Loué laquée aux poivres doux, jus aux fruits rouges et carottes au sirop d'érable
(Duckling from Loué, sweet peppers, red fruit sauce and maple-flavoured local carrots)

Baba infusé aux fraises, rhubarbe confite, sorbet fenouil de la Baie du Mont-Saint-Michel
(Bab brewed in strawberry juice, candied rhubarb, home-made fennel sorbet)

Ou

Pressé de pommes tatin, sorbet au cidre et au miel
(Upside-down pressed apples, home-made cider and honey)

Menu Saveurs Logis du 20/05/2019



*En cas d'allergie ou de régime spécial, merci de nous en informer à la commande.
In case of a food allergy or special diet, please let us know before ordering your meal.*

*Nous vous remercions de choisir votre dessert à la prise de commande.
Please choose your dessert when ordering your meal.*

Entrée + plat + fromage ou dessert : 49 €
Starter + main course + cheese or dessert

Entrée + plat + fromage + dessert : 54 €
Starter + main course + cheese + dessert

Asperges blanches d'Huisnes-sur-Mer, vinaigrette à l'orange, oignons rouges et parmesan
(White asparagus from Huisnes-sur-Mer, orange vinaigrette, red onions and parmesan)

Ou

Cochon du Val de Sée, bulots de Granville et velouté d'artichaut
(Local pork, whelks from Granville and artichoke soup)

**Agneau de Gavray cuit à la braise,
écrasée de pommes de terre à l'ail noir, obione et fèves**
(Barbecued local lamb, mashed potatoes, black garlic, obione, and beans)

Ou

La pêche de petit bateau, jardin de légumes et crème de coquillages
(Today's catch, seasonal vegetables with a shell creamy sauce)

Baba infusé aux fraises, rhubarbe confite, sorbet fenouil de la Baie du Mont-Saint-Michel
(Bab brewed in strawberry juice, candied rhubarb, home-made fennel sorbet)

Ou

Pressé de pommes tatin, sorbet au cidre et au miel
(Upside-down pressed apples, home-made cider and honey)

Ou

Tartelette rhubarbe, framboise et chocolat blanc
(Rhubarb tartlet with raspberries and white chocolate)

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
La liste des produits allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande.
Prix net service compris, boissons en plus



Formule du midi du 20/05/2019

*En cas d'allergie ou de régime alimentaire spécifique, merci de nous en informer à la commande.
In case of a food allergy or special diet, please let us know before ordering your meal.*

Entrée + plat + fromage ou dessert + café :	23 €
<i>Starter + main course + cheese or dessert + coffee</i>	
Entrée + plat + café ou plat+ fromage ou dessert + café :	19 €
<i>Starter + main course + coffee or main course + + cheese or dessert + coffee</i>	

Ce menu est servi uniquement le midi du lundi au vendredi
This menu is only served at lunchtime from Mondays to Fridays

Entrée - Starter

- **Betterave au vin rouge et fruits rouges, mousse de chèvre frais et fraises de Saint-Loup**
(Beetroot cooked in red wine, fresh goat's milk cheese frothy mousse and strawberries from Saint-Loup)

Plat - Main course

- **Fricassée de cuisse de canard et légumes de saison**
(Duck leg with seasonal vegetables)

Desserts

Nous vous remercions de choisir votre dessert à la prise de commande.
Please choose your dessert when ordering your meal.

- **Assiette de fromages de Normandie** *(Plate of cheeses from Normandy)*
- **Fromage blanc** *(White cheese)*
- **Panna cotta au citron** *(Lemon panna cotta)*

Avec un supplément de 5€ (with a 5€ supplement):

- **Plateau de fromages de Normandie** *(Cheeseboard from Normandy)*
- **Baba infusé aux fraises, rhubarbe confite, sorbet citron**
(Baba brewed in strawberry juice, candied rhubarb, home-made lemon sorbet)
- **Pommes tatin, sorbet au cidre, croquant au caramel**
(Upside-down apples, home-made cider sorbet, crunchy caramel)