

Menu de la Saline

36,50 €

Huîtres gratinées aux deux façons : au magret de canard et au camembert et jambon de pays
Oysters au gratin with duck breast and crab

Bavarois de homard et son tartare de Saint-Jacques, purée de petits pois
Foam of lobster and his Tartar of scallop, purée of peas

Foie gras de canard aux trois façons
Home made foie gras

Saumon de Cherbourg fumé par nos soins aux algues, blinis, sorbet tomate
Chef smoked salmon of Cherbourg with seaweed on blinis, tomato sorbet

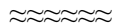


Gambas à la plancha, bouillon Thaïlandais
Gambas a la plancha, Thai soup

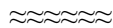
Ris de veau poêlé, velouté de homard
Sweet bread, velvety of lobster

Filet de bœuf délicatement fumé, jus corsé Bordelais
Smoked beef tenderloin juice intensified in the red wine

Poisson selon l'humeur du chef
Fish « according to the mood of the chef »



Fromage
Cheese



Dessert au choix à la carte
Selection of dessert

Menu Gourmandine

50,50 €

ou 43,00 €

avec la 1^{ère} ou la 2^{ème} entrée

with the first or second starter

Foie gras de canard poêlé, jus aux épices douces
Cutlet of duck foie gras fried juice in soft spices

~~~~~

Poêlée de langoustines en cassolette, caramel au beurre salé  
*Poêlée of scampis in cassolette, salted butter caramel*

~~~~~

Brochette de homard et noix de Saint-Jacques, vinaigrette d'aromates
Brochette of lobster and scallop, vinaigrette of spices

Ou un plat au choix à la carte

Or a dish to select in the card

~~~~~

Fromage

*Cheese*

~~~~~

Dessert au choix à la carte

Selection of dessert

Formule « Express »

17,50 €

Servie uniquement le midi du mardi au vendredi hors jours fériés
Served only for lunch tuesday to friday excluding public holidays

au choix
choice

Une entrée et un plat dans le menu Surcouf
A starter and main course from the menu Surcouf

Ou

Un plat dans le menu Surcouf et un café gourmand
A dish on the menu Surcouf and gourmet coffee

Menu pour les gastronomes

en culotte courte

11,20 €

Jusqu'à 12 ans

Croustillant d'andouille / *Crunchy of andouillette*
or Saumon fumé / *Smoked salmon*

~~~~~

Steak haché grillé / *Steak*  
or Poisson du jour / *today's fish*  
(accompagné des légumes du moment)

~~~~~

Palette de sorbets / *selection of sorbets*

or Profiteroles / *Profiterolles*

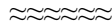
Menu Surcouf

26,00 €

6 Huîtres de Saint-Vaast
6 oysters of Saint-Vaast

Œuf poché, velouté de potimarron et lard grillé
Poached egg, pumpkin velouté and grilled bacon

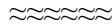
Croustillant d'andouille de Vire, pommes et camembert
Crunchy of andouillette, apples and camembert cheese



Marmite d'épaule d'agneau confite
Confit of shoulder of lamb

Viande du jour
Meat of the day

Poisson du jour
Fish of the day



Fromage / *Cheese*
ou / *or*

Dessert

Tarte du Cotentin / *Local apple pie*

Profiteroles / *Profiterols*

ou palette de sorbets / *Or selection of sorbets*

Ce menu n'est pas servi les samedi, dimanche et jours fériés

This menu is not available on Saturday, sunday and public holidays

Tous nos prix sont nets, service compris, TVA 10,0 %
All our prices are net, service included, 10,0 % VAT