

Menu de la Saline

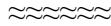
36,50 €

Huîtres gratinées aux deux façons : à la chair de crabe et au boudin noir aux pommes
Oysters au gratin with Black sausage and crab

Carpaccio de noix de Saint-Jacques de nos côtes aux agrumes
Carpaccio of scallops in citrus fruits

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



Bouillon thaïlandais aux gambas
Broth thailandais in gambas

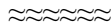
Noisette d'agneau à l'os, jus court à la sauge
Lamb in the bone, short juice in the sage

Entrecôte de veau, velouté au cidre
Rib steak of veal, softened in the cider

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, soft spices juice

~~~~~

Velouté de Butternut et langoustines aux saveurs de truffes

*Softness of Butternut and scampis in the flavors of truffles*

~~~~~

Brochette de homard et Saint-Jacques,

Brochette of lobster and scallops

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 et camembert / *Crunchy of andouille and camembert cheese*
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*

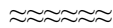
Menu Surcouf

26,00 €

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

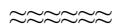
Œuf poché en Meurette
Egg poached in Meurette (red wine)

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



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