

Selon
les arrivages
Depending
on delivery

• LES FRUITS DE MER •

SEAFOOD

À COMPOSER VOUS-MÊME

TO COMPOSE YOURSELF

- Bulots mayonnaise 9€90
Whelks mayonnaise
- Crevettes roses mayonnaise BIO 12€80
Pink prawns with mayonnaise BIO
- Tourteau ou Araignée 17€90
Large crab or Spider crab
- Langoustines mayonnaise 25€90
Langoustines with mayonnaise
- Huîtres du Cotentin
Oysters from Cotentin
 - Les 6 11€90
 - Les 9 16€90
 - Les 12 22€60
 - Les 24 44€90

NOS COMPOSITIONS

OUR COMPOSITIONS

La p'tite dégustation
pour commencer 19€80
The small degustation to start

PLATEAUX DU CAP

OUR PLATTERS

Pour 1 personne 38€90
For one person

Pour 2 personnes 111€80
avec Homard
For two persons
with lobster

Homard de la côte

The Local Lobster

Homard mayonnaise 53€80
Lobster with mayonnaise

Homard grillé au feu de bois, beurre blanc 54€60
Lobster grilled over the wood, with beurre blanc

15€20

Plat végétarien

Vegetarian dishes

Tagliatelles aux légumes à la provençale

• LA CARTE •

Nos Entrées

Our Starters



Salade de légumes, 12€80
crus et cuits, copeaux de foie gras
Raw and cooked vegetable salad
with foie gras shavings

Soupe de poisson maison 14€60
Homemade fish soup

Entrée du marché 15€60
Starter of the day

Galette façon tacos, poisson 15€60
fumé par nos soins, crème à l'aneth
Taco style galette, homemade
smoked fish, dill cream

Foie gras de canard maison 16€80
aux pommes caramélisées
Homemade duck foie gras
with apple

Huîtres chaudes au vin blanc 17€80
et pesto
Warm oysters with White wine
and pesto

Nos Poissons

Our Fishes

Montgolfière de poissons, 21€90
au coulis de crustacés
Fish montgolfière with
crustaceans sauce

Le plat du marché 21€90
(Selon arrivage, peut être proposé avec
un supplément)
Main course of the day
(Depending on delivery available
with extra cost)

La Sole meunière 29€80

Tronçon de Turbot, 29€80
au beurre blanc à la framboise
Turbot, raspberry beurre blanc sauce

Nos Viandes

Our Meats



Ribs de cochon 17€90
caramélisés, sauce soja
Pork ribs caramelised,
soy sauce

Quasi de veau, 21€90
sauce au cidre
Veal quasi with cider sauce

Ris de veau poêlés 27€80
et son jus "minute"
Veal sweetbread and
its gravy minute

Feuillantine de pigeon 29€80
au foie gras
Wood pigeon feuillantine with
foie gras and its juice



Nos Fromages et Desserts

Our cheeses and desserts

Plateau de fromages affinés Matured cheese plate	9€60
Nougat glacé maison Homemade frozen nougat	9€20
Entremets aux deux chocolats Two chocolate entremets	9€20
Nage de fruits frais, sorbet orange sanguine Fresh fruit nage, blood orange ice cream	9€80
Financier moelleux, ganache chocolat blanc/basilic Moist financier with white chocolate ganache/basil	9€80
Dessert du marché Dessert of the day	9€80



• NOS MENUS •

La Grande Assiette

52€60

Servi pour un nombre pair de couverts
Served to an even number of people

Demi Homard de Carteret
Half roast lobster from Carteret
(Homard entier, supplément 24€80)
(Whole lobster extra 24€80)
Langoustines rôties, beurre blanc
Roast langoustines, beurre blanc
Huîtres chaudes au vin blanc et pesto
Warm oysters with white wine and pesto
Légumes du moment
Various vegetables

Plateau de fromages affinés
Matured cheese plate
Financier moelleux, ganache chocolat blanc/basilic
Moist financier with white chocolate/basil ganache
Nage de fruits frais, sorbet orange sanguine
Fresh fruit nage, blood orange sorbet
Dessert du marché
Dessert of the day

Menu du CAP

38€

Assiette de fruits de mer ou 7 huîtres
Mixed seafood plate or 7 oysters
Foie gras de canard maison aux pommes caramélisées
Homemade duck foie gras with apple
Galette façon tacos, poisson fumé par nos soins,
crème à l'aneth
Taco style galette, fish smoked by us, dill cream
Entrée du marché
Starter of the day

Montgolfière de poissons, au coulis de crustacés
Fish montgolfière with crustaceans sauce
Quasi de veau, sauce au cidre
Quasi of veal, cider sauce
Plat du marché
Main course of the day

Plateau de fromages affinés
Matured cheese plate
Financier moelleux, ganache chocolat blanc/basilic
Moist financier with white chocolate/basil ganache
Nage de fruits frais, sorbet orange sanguine
Fresh fruit nage, blood orange sorbet
Dessert du marché
Dessert of the day

À PARTAGER

POUR DEUX PERSONNES

TO SHARE FOR TWO PEOPLE



59€80

• Côte de bœuf grillée au feu de bois
Beef rib from Normandy grilled over the wood

• Ribs de cochon caramélisés, sauce soja
Pork ribs caramelised, soy sauce

33€60

• Magret de canard entier, sauce aigre-douce
Whole duck breast sweet and sour sauce

• Le poisson du moment
(Selon arrivage)
Fish of the day

Prix à l'ardoise

10€80

Menu enfant

Child menu

Moins de 12 ans
Under 12s

Filet de poisson ou Jambon blanc
Maison Legorgeais
Fish filet or maison Leforgeais white ham

Coupe de glace deux boules
Cup of ice cream, two scoops

HORAIRES DE SERVICES - Services times

Déjeuner / Lunch : 12h - 14h

Diner / Dinner : 19h - 21h30

La direction se réserve le droit de modifier ces horaires en fonction de l'affluence.

It can be modified due to affluence.

Notre établissement est heureux de pouvoir accueillir les personnes à mobilité réduite au restaurant, dans notre salon cheminée.
Our establishment is pleased to be able to welcome people with reduced mobility in our restaurant, in our fireplace lounge.