

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 13.80€
Pink prawns with mayonnaise BIO
- Tourteau ou Araignée 17.90€
Large crab or Spider crab
- Langoustines mayonnaise 26.90€
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
avec Homard 113.80€
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
Lobster grilled over the wood, with beurre blanc 54.60€



• LA CARTE •

Nos Entrées
Our Starters

Salade de légumes,
crus et cuits, copeaux de foie gras 13.80€
Raw and cooked vegetable salad
with foie gras shavings

Soupe de poissons maison 14.60€
Homemade fish soup

Entrée du marché 15.60€
Starter of the day

Betterave fumée, crème de camembert, et poisson 15.60€
du moment
Smoked beetroot, camembert cream, and fish of the day

Foie gras de canard 16.80€
Homemade duck foie gras

Huîtres chaudes à l'andouille de Vire et pommes 17.80€
chaudes
Warm oysters with Vire andouille sausage and hot apples



Nos Poissons
Our Fishes

Noix de St Jacques sauce
Hollandaise 21.90€
Scallops, hollandaise 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)

Pavé de Flétan au beurre blanc et
ail noir 29.80€
Halibut steak with black garlic beurre
blanc sauce

La Sole meunière 31.60€

Plat végétarien
Vegetarian dishes

Nems de légumes et sa
sauce aigre douce
Vegetable spring rolls with sweet
and sour sauce

16.80€



• LA CARTE •



• NOS MENUS •

Nos Viandes

Our Meats



Nos Desserts

Our Desserts



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

17.90€

• Pressé d'agneau du Pays,
mijoté lentement
Slow-cooked local lamb
pressé

24.30€

• Ris de veau poêlés
et son jus "minute"
Veal sweetbread and
its gravy minute

27.80€

• Feuillantine de pigeon
au foie gras

29.80€

Wood pigeon feuillantine with
foie gras and its juice

• Plateau de fromages affinés
Mature cheese platter

9.60€

• Dessert du marché

Dessert of the day

9.80€

• Tarte Tatin tiède et sa crème
crue fermière

Warm tarte tatin with farmhouse
cream

9.80€

• Soufflé chaud au grand Marnier

Warm Grand Marnier soufflé

11.80€

Menu du CAP

39,60€

Assiette de fruits de mer ou 7 huîtres

Mixed seafood plate or 7 oysters

Foie gras de canard

Duck foie gras

Betterave fumée, crème de camembert, et
poisson du moment

Smoked beetroot, camembert cream, and fish
of the day

Entrée du marché

Starter of the day

Noix de St Jacques sauce Hollandaise

Scallops, hollandaise sauce

Pressé d'agneau du Pays, mijoté lentement

Slow-cooked local lamb pressé

Plat du marché

Main course of the day

Plateau de fromages affinés

Matured cheese plate

Tarte Tatin tiède et sa crème crue fermière

Warm tarte tatin with farmhouse cream

Dessert du marché

Dessert of the day

52.60€/
personne

La Grande Assiette

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 à l'andouille de Vire et pommes
chaudes

Warm oysters with Vire andouille sausage and hot
apples

Légumes du moment

Various vegetables

Plateau de fromages affinés

Matured cheese plate

Tarte Tatin tiède et sa crème crue fermière

Warm tarte tatin with farmhouse cream

Dessert du marché

Dessert of the day

À PARTAGER

TO SHARE



59.80€

• Côte de bœuf grillée au feu de bois

Beef rib from Normandy grilled over the wood

POUR DEUX

• Ribs de cochon caramélisés, sauce soja

Pork ribs caramelised, soy sauce

POUR DEUX

34.60€

98€

• Épaule d'agneau du pays confite

Melt-in-the-mouth lamb shoulder confit



La pièce maîtresse, le coup de coeur de l'équipe

POUR TROIS OU QUATRE

• Le poisson du moment

(Selon arrivage)

Fish of the day

POUR DEUX

Prix à
l'ardoise

Menu enfant

Child menu

Moins de 12 ans
Under 12s

11.50€

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