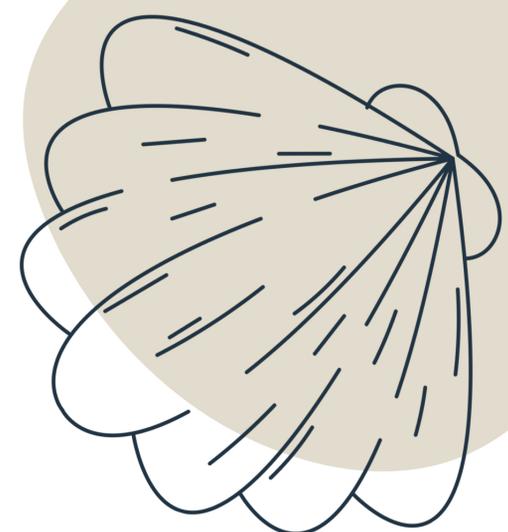




LA MARINE  
ARROMANCHES



## À PARTAGER

<b>Eperlans en friture croustillante</b> Citron et sauce tartare maison	<b>18€</b>
 <b>Houmous de lentilles maison</b> Au paprika fumé	<b>12€</b>
<b>Calamars</b> En chapelure Panko, sauce tartare maison	<b>22€</b>
<b>Rillettes de Maquereaux maison</b> Poivre kampot	<b>15€</b>
<b>Petites sardines à l'huile la "Guildive"</b> Beurre demi-sel et pain grillé	<b>14€</b>



## POUR BIEN COMMENCER

<b>Plateau de fruits de mer pour 2 personnes</b> 12 huîtres de Gouville, 6 langoustines, 8 crevettes, 1 araignée de mer, bulots et bigorneaux	<b>98€</b>
<b>Huîtres de pleine mer de Gouville</b> Sébastien Marais	
Les 3 <b>9€</b> Les 6 <b>18€</b> Les 12 <b>28€</b>	
<b>Belles langoustines</b> 7 pièces, mayonnaise maison	<b>28€</b>
<b>Crevettes roses</b> 7 pièces, mayonnaise maison	<b>20€</b>
<b>Bulots de nos côtes</b> Mayonnaise maison	<b>16€</b>
<b>Belle Assiette de fruits de mer</b> 3 huîtres, 4 crevettes, 2 langoustines, bulots	<b>32€</b>
<b>Foie gras de canard aux fruits secs</b> Gelée de pommes acidulées, toasts de pain grillé	<b>24€</b>
<b>Saumon en Gravelax</b> Concombre et agrumes	<b>18€</b>
<b>Soupe de poisson du Pays</b> Rouille, emmental et croûtons	<b>18€</b>

## MENU À 49€

*Une entrée au choix*

**6 huîtres de pleine mer de Gouville**  
Sébastien Marais

**Saumon en Gravelax**  
Concombre et agrumes

**Foie gras de canard aux fruits secs**  
Gelée de pommes acidulées, toasts de pain grillé

*Un plat au choix*

**Aile de Raie de Port-en-Bessin**  
Crème de Tessy-sur-Vire, pommes vapeur

**Saumon Wester Ross**  
Chou chinois au sésame, soja et citron

**Suprême de pintade**  
Cuit basse température,  
Choux de Bruxelles et lard fumé

*Un dessert au choix*

**Tarte aux pommes maison** 

**Poire pochée aux épices douces**  
Crumble d'amande

**Mousse au chocolat maison**  
Éclats de caramel

**MENU  
ENFANT  
14€**

## LES VINS AOC (75cl)

<b>Les Centenaires Luc Baudet "Roussanne" 2021</b> Blanc	<b>35€</b>
<b>Daumas Gassac Faune Languedoc</b> Blanc	<b>32€</b>
<b>Muscadet sur Lie Métaireau "Le Grand Mouton"</b> Blanc	<b>30€</b>
<b>Reuilly "Tabordet"</b> Blanc	<b>32€</b>
<b>Bourgueil "Boucard"</b> Rouge	<b>25€</b>

## LES PLATS

<b>Coquilles Saint Jacques de nos côtes</b> Purée de patates douces aux noisettes torréfiées	<b>32€</b>
<b>Belle Sole de petits bateaux cuite meunière</b> Petits légumes du moment, citron	<b>48€</b>
<b>Aile de raie de Port-en-Bessin</b> Crème fraîche de Tessy-sur-Vire, pommes vapeur	<b>28€</b>
<b>Saumon Wester Ross</b> Chou chinois au sésame, soja, citron	<b>28€</b>
<b>Saucisse de Morteaux et Montbéliard</b> Lentilles et carottes confites	<b>26€</b>
<b>Quasi de veau grillé</b> Mousseline de pommes de terre	<b>32€</b>
<b>Suprême de pintade</b> Cuit basse température, choux de Bruxelles et lard fumé	<b>28€</b>
 <b>Butternut et champignons comme une tatin</b> Crumble de parmesan	<b>18€</b>

## FROMAGES ET DESSERTS

<b>Camembert au lait cru</b> Caramel au poivre, salade du moment	<b>11€</b>
<b>Mousseux de chèvre fermier</b> Éclat de noix torréfiées, salade du moment	<b>11€</b>
<b>Sorbet Pomme</b> Calvados du Pays	<b>12€</b>
<b>Café ou thé Gourmand</b>	<b>12€</b>
<b>Riz au lait maison</b> Caramel et riz soufflé	<b>12€</b>
<b>Tarte aux pommes maison</b> 	<b>12€</b>
<b>Poire pochée aux épices douces</b> Crumble d'amande	<b>12€</b>
<b>Mousse au chocolat maison</b> Éclats de caramel	<b>12€</b>

