

A partager

| | |
|--|-----|
| Tarama au corail d'oursin et ses toasts..... | 16€ |
| Eperlans en friture croustillante , citron et sauce tartare..... | 18€ |
| Calamars En chapelure Panko, sauce tartare maison..... | 22€ |
| Petites sardines à l'huile la « Guildive » Beurre demi-sel et pain grillé..... | 14€ |

Nos Fruits de mer

Huîtres de pleine mer de Gouville Sébastien Marais

Les 3 9€ **Les 6** 18€ **Les 12** 28€

Belle Assiette de fruits de mer

3 huîtres, 4 crevettes, 2 langoustines, bulots, crevettes grises 32€

Assiette rouge

½ araignée de mer, 2 langoustines, 3 crevettes roses,
bulots, bigorneaux et crevettes grises.....

36€

Plateau de fruits de mer pour 2,

12 Huîtres de Gouville, 8 langoustines, 10 crevettes roses,
1 araignée de mer, bulots, bigorneaux, crevettes grises.....

98€

Belles langoustines,

7 pièces, mayonnaise maison

28€

Crevettes roses,

7 pièces, mayonnaise maison

20€

Crevettes grises,

beurre demi-sel et pain grillé.....

16€

Bulots de nos côtes,

Mayonnaise maison.....

16€

Pour bien commencer

Pâté en croûte de volaille pistaches et champignons... 20€

Saumon en Gravelax, câpres et pickles..... 18€

Soupe de poisson du Pays, Rouille, emmental et croûtons... 18€

Salade César de poulet, croûtons, parmesan..... 18€

✓ **Salade César** de légumes, haricots verts, tomates..... 18€

Le Homard de nos Côtes

| | |
|---|-----|
| ½ Homard, froid , mayonnaise maison..... | 28€ |
| Salade César de Homard de nos côtes, croûtons, parmesan..... | 42€ |
| Penne au homard , crème de homard | 42€ |
| Homard rôti entier , 500gr, frites fraîches maison | 59€ |

Les Plats

Moules Marinière ou à la crème, frites fraîches maison..... 20€

Fish and Chips de cabillaud maison, sauce tartare et citron... 25€

Belle Sole de petits bateaux,

Meunière ou sèche, Pommes vapeur..... 52€

Dos de Cabillaud Compotée de Tomates et basilic

30€

Aile de raie de Port-en-Bessin,

Crème fraîche de Tessy-sur-Vire, pommes vapeur..... 30€

Suprême de pintade,

Cuit basse température, haricots verts, petits pois, lardons fumés... 28€

Filet de Bœuf aux poivres, frites fraîches maison

38€

Fromage

Camembert au lait cru,

Caramel au poivre..... 12€

Desserts

Crème brûlée à la pistache maison..... 14€

Riz au lait maison, caramel et riz soufflé..... 14€

Sorbet Pomme, calvados du Pays..... 14€

 **Gâteau au fromage blanc et fruits rouges**..... 14€

Fruits rouges façon Melba..... 14€

Mousse au chocolat maison, éclats de caramel..... 14€

Glace artisanales 3 boules..... 9€

citron, mangue, pomme, framboise, caramel, chocolat, vanille, fraise, café

Café ou thé Gourmand..... 14€

Menu à 49€

Une entrée au choix

6 huîtres de pleine mer de Gouville,

Saumon en Gravelax, câpres et pickles

Pâté en croûte de volaille pistaches et champignons

Assiette de bulots et 4 crevettes roses

Un plat au choix

Dos de Cabillaud

Compotée de Tomates et basilic

Aile de Raie de Port-en-Bessin,

Crème fraîche de Tessy-sur-Vire, pommes vapeur

Suprême de pintade,

Cuit basse température, haricots verts, petits pois, lardons fumés

Un dessert au choix

Crème brûlée à la pistache maison

Gâteau au fromage blanc et fruits rouges

Sorbet Pomme, calvados du Pays

Camembert au lait cru, Caramel au poivre

Menu Enfant à 14€

boisson incluse

Un plat au choix

Jambon blanc ou filet de cabillaud

Pommes de terre vapeur ou frites maison

Une boule de glace ou mousse au chocolat

1 coca ou 1 ice tea inclus

Prix nets – service inclus