



L'ANNEXE

MENU À 33€ / PERSONNE

MENU PROPOSÉ DU 14 AU 17 FÉVRIER AU SOIR

Cocktail de l'amour
(gin crème de cassis pamplemousse
rose)

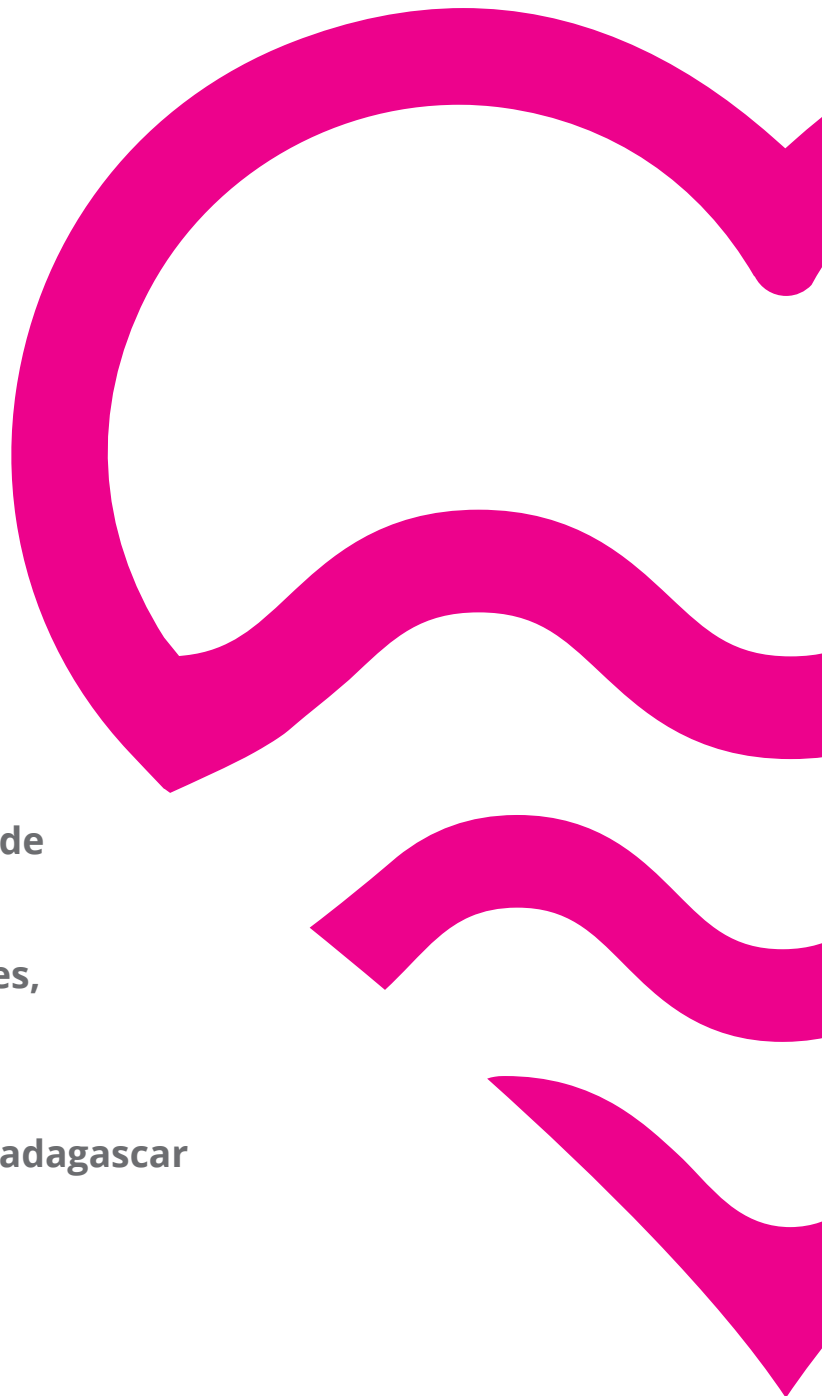
**Opéra de foie gras aux figues et pain
d'épices**
ou
8 Huîtres Normandes N° 3

**Suprême de pintade rôti aux fèves
de tonka, sauce forestière,
légumes du marché et mousseline
de patate douce**
ou
**Ballotin de saumon farci, crème d'anis
étoilé,
risotto aux morilles, parfumé à l'huile de
truffe**

**Pomme Rôtie en croûte de pain d'épices,
compotée de rhubarbe et caramel**
ou
**Moelleux au chocolat de Tanzanie,
caramel d'orange et glace vanille de Madagascar**

AVENUE MICHEL D'ORNANO

09.51.09.3718





LE GRAND HÔTEL

MENU À 105€ / PERSONNE

Amuse-bouche

Le Saumon d'Isigny

Cuit à basse température puis fumé aux copeaux de cerisier, écume iodée, daikon, pomelos et citron caviar

La Saint Jacques de Port en Bessin

Déclinaison de topinambours dont sa royale au réglisse, viennoise à l'orange, coulis de cresson et sa dentelle, sponge cake et marrons

Le ½ Pigeonneau de la Suisse Normande

Rôti au café torréfié, royale de chou-fleur, coing et mandarine en aigre doux, oignons de Roscoff, jus court

Le Brie à la truffe

Notre pré-dessert

Les délices de Valentine

Une coupe de champagne accompagnera votre apéritif

Vin, café et mignardises

PROMENADE MARCEL PROUST

02.31.91.01.79





LE BALIGAN

MENU À 59 € / PERSONNE

Amuse-bouche

Raviole de crabe bouillon de Tourteau à la citronnelle

Entrée au choix

Salade des amoureux de la mer
Langoustines rôties, saumon fumé,
blinis au caviar de hareng
Œuf poché sur brioche et gambas
crème de homard
Ceviche de Saint-Jacques à la
mangue et coriandre fraîche,
patates douces en salade

Plat au choix

Pavé de bar en écaïlle de Saint-Jacques
sur pommes purée, fricassée de shitaké et
beurre blanc
Tournedos de lotte chemisée de vert de
poireaux vapeur «façon Rossini», pommes de terre
écrasées snackées, jus réduit de Porto
Papillote de turbot aux cèpes en croûte de sel,
fricassée de Crosne et cerfeuil tubéreux aux herbes fraîches

Dessert

Gâteau au chocolat et caramel croustillant feuillantine,
crème glacée vanille
Gourmandise meringuée au grand Marnier



LE BOUCHE À OREILLE

MENU À 75€ / PERSONNE

**Coupe de Champagne Brut Tradition
et ses canapés**

Mise en Bouche

**Opéra de Foie Gras, Gelée de
Griottes**

**Plancha de St-Jacques et Gambas, crème
légère de Butternut et Emulsion
de Romarin**

Sorbet Pomme et Calvados

Filet de Bœuf aux éclats de

morilles Chariot de Fromages

La Rose litchi-framboise

10, AVENUE DES DUNETTES

02 31 91 26 80





LE KAZ

MENU À 44,90 € / PERSONNE

La Coupe des Amoureux

Bouillon de Saint-Jacques aux épices douces et son zeste de citron vert

Emincé de filet de bœuf avec sa sauce au foie gras

Gratin de pommes de terre violettes et sa poêlée de champignons

Tendrement Passion

PROMENADE MARCEL PROUST
02.31.28.19.19





SWEET HOME

MENU À 38€ / PERSONNE

Foie gras aux pommes et épices

Filet de bar au gingembre

Fromage

Pomme d'amour au chocolat

Coupe de champagne offerte

62 AVENUE CHARLES DE GAULLE

02.31.28.15.00





AU PIED DES MARAIS

MENU À 90 € / PERSONNE

La mise en bouche

**La déclinaison du foie gras, froid,
tiède et chaud**

**La nage de 1/2 Homard bleu
au caviar « sturia » France**

Le granité à la rose

**Le filet de veau rôti
farci à la langoustine et truffes**

**Le marbré de poire au Livarot
et son coulis de mâche**

**La demi-sphère de noix de coco à la framboise
et son biscuit fumé**

26 AVENUE DU PRÉSIDENT RENÉ COTY — LE HÔME VARAVILLE

02.31.91.27.55





LE POISSON D'ARGENT

MENU À 65 € / PERSONNE

Sucette de Foie gras aux épices
douce

Brochette de Saint-Jacques
normandes et sa pulpe d'oignons
doux

Turbot poché en écailles de
légumes d'antan

Vanille du Mexique et lait d'amandes

Petit cœur de Neufchâtel aux
condiments à la truffe

L'éclair rose et litchi revisité par nos soins

44 AVENUE CHARLES DE GAULLE
02.50.22.10.00

