

LA TABLE DE LEA



LES ENTRÉES /STARTERS

SAUMON GRAVLAX

Aux baies roses, avocat, chantilly aux herbes

Gravlax salmon with pink berries, avocado, herb chantilly

14 €

CRABE

En rémoulade, pommes et curry

Crab remoulade with apples and curry

15 €

TERRINE DE FOIE GRAS

Au calvados d'Apreval, confit d'oignon

Terrine of foie gras with Apreval calvados, onion confit

21 €

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Bressaola, chorizo ibérique, jambon Serrano, jambon blanc

Charcuterie board Bressaola, Iberian chorizo, Serrano ham, white ham

18 €

VELOUTÉ DE CAROTTES

À l'orange, mousse de pain grillé et noisettes

Cream of carrot soup with orange, toast and hazelnut mousse

13 €

À PARTAGER / TO SHARE

CAMEMBERT RÔTI

Au thym, miel de Normandie et croutons

Roasted Camembert with thyme, honey and croutons

15 €

RILLETES DE POISSON DU MOMENT

Poivre passion et croutons

Fish rillettes with passion pepper and croutons

15 €

PLANCHE MIXTE

Charcuterie et fromages Normands

Charcuterie and Normandy cheese board

22 €

LA TABLE DE LEA

CAFÉ & RESTAURANT

LES FRUITS DE MER

/SEAFOOD

HUÎTRES DE BLAINVILLE-SUR-MER N°3

Oyster N°3

X6 - 14 € X9 - 20 € X12 - 27 €

PLATEAU DE FRUITS DE MER

50 €

1/2 Tourteau, 4 huîtres, 4 langoustines, 5 crevettes roses, 250g bulots, 100g bigorneaux

1/2 crab, 4 oysters, 4 scampi, 5 prawns, 250g whelks, 100g periwinkles

LES MOULES

/MUSSELS

MOULES MARINIÈRES

16 €

Frites maison

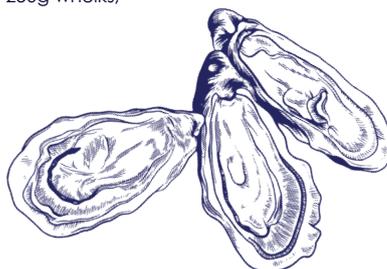
Marinated mussels with homemade fries

MOULES À L'INTERPRÉTATION DU CHEF

18,50 €

Frites maison

Chef's style mussels with homemade fries



Toutes nos viandes sont d'origine française. Tous nos plats sont "Fait Maisons" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nos produits sont issus de la pêche locale, ils peuvent varier ponctuellement en fonction de la production des artisans et des saisons. Prix nets en euros. Les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande.



LES PLATS /MAIN COURSE

CARPACCIO DE BOEUF

Câpres, parmesan, piment d'espelette, Salade

Beef Carpaccio with Capers, Parmesan, Espelette Pepper, Salad

24 €

COCOTTE DE SOT L'Y LAISSE

Ecrasé de pommes de terre, sauce morilles

Casserole of Chicken Oyster, with mashed potatoes and morel mushroom sauce

20 €

VEAU CONFIT 8H

Choux rouge, patates douces rôties au miel, thym

8-Hour confit veal, with red cabbage, honey-roasted sweet potato, thyme

26 €

PAVÉ DE RUMSTEAK

Frites maison

Rump steak with homemade French fries

22 €

FILET DE DORADE

Risotto, légumes de saison, huile de noix

Sea Bream fillet with risotto, seasonal vegetables, walnut oil

20 €

À PARTAGER / TO SHARE

CÔTE DE BOEUF RACE NORMANDE

Gratin dauphinois, sauce poivre vert

Normandy prime rib to share, with dauphinoise gratin, green pepper sauce

84 €

COQUILLETES À LA TRUFFE

De chez « Graines de Pâtes »

Coquillettes with truffles

18 €

Portion de frites maison /French fries

8 €

Salade verte /Salad

5 €

Légumes de saison /Seasonal vegetables

7 €

LE MENU DES KIDS

MOINS DE 12 ANS

15 €

MOULES FRITES ou COQUILLETES JAMBON

Mussels with French fries or Coquillettes with ham

COULANT AU CHOCOLAT ou GLACE

Lava cake chocolate or Ice cream

SIROP À L'EAU ou JUS D'ORANGE ou JUS DE POMME

Water with syrup or orange juice or apple juice



LES DESSERTS /CHEESE AND DESSERTS

PLANCHE DE FROMAGES NORMANDS

Normandy cheese board

11 €

CRÉMEUX CITRON

Sablé, meringue, glace praliné

11 €

ÎLE FLOTTANTE

Crème praline rose, amande, caramel laitier

Floating island, with pink praline cream, caramelized milk almondbrio

11 €

Lemon cream with sablé, meringue, praline ice cream

COULANT AU CHOCOLAT NOIR

De chez « Michel Cluizel », crumble amande, glace pistache

11 €

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Pommes caramélisées, chocolat au lait, glace vanille/gingembre

Brioche French toast, caramelized apples, milk chocolate, vanilla/ginger ice cream

11 €

Lava cake dark chocolate from Maison « Michel Cluizel », with almond crumble and pistachio ice cream

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Coffee or Thé with dessert selection

11 €