LA TABLE DE LEA

CAFÉ & RESTAURANT

Nos plats sont “Fait Maisons” et sont élaborés sur place à partir de produits brut.
Nos viandes sont d’origine française. Nos produits sont issus de la pêche locale, ils peuvent varier ponctuellement en fonction de la production des artisans et des saisons.
Prix affichés nets en euros. Les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande.

LES ENTRÉES
/STARTERS

SAUMON GRAVLAX — **14,00 €**
Aux baies roses, avocat, chantilly aux herbes
Gravlax salmon with pink berries, avocado, herb chantilly

TERRINE DE FOIE GRAS — **21,00 €**
Au Calvados d'Apreval, confit d'oignon
Terrine of foie gras with Apreval calvados, onion confit

VELOUTÉ DE CAROTTES — **13,00 €**
A l'orange, mousse de pain grillé et noisettes
Cream of carrot soup with orange, toast and hazelnut mousse

RILLETTES DE POISSON DU MOMENT — **15,00 €**
Poivre passion et croutons
Fish rillettes with passion pepper and croutons

CRABE — **15,00 €**
En rémoulade, pommes et curry
Crab remoulade with apples and curry

PLANCHE DE CHARCUTERIE — **18,00 €**
Bressaola, chorizo ibérique, jambon Serrano, jambon banc
Charcuterie board Bressaola, Iberian chorizo, Serrano ham, white ham

À PARTAGER /TO SHARE

CAMEMBERT RÔTI — **15,00 €**
Au thym, miel de Normandie et croutons
Roasted Camembert with thyme, honey and croutons

PLANCHE MIXTE — **22,00 €**
Charcuterie et fromages Normands
Charcuterie and Normandy cheese board

LES FRUITS DE MER /SEAFOOD

HUIÎTRES DE BLAINVILLE-SUR-MER N°3
Oyster N°3
x6 - **14 €** x9 - **20 €** x12 - **27 €**

PLATEAU DE FRUITS DE MER **46,00 €**
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 **16,00 €**
Frites maison
Marinated mussels with homemade fries

MOULES À L'INTERPRÉTATION DU CHEF **18,50 €**
Frites maison
Chef's style mussels with homemade fries

LE MENU DES KIDS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

15 €

MOINS DE 12 ANS

MOULES FRITES ou COQUILLETTES 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 PLATS
/MAIN COURSE

CARPACCIO DE BOEUF — **24,00 €**
Câpres, parmesan, piment d'espelette, Salade
Beef Carpaccio with Capers, Parmesan, Espelette Pepper, Salad

VEAU CONFIT 8H — **26,00 €**
Choux rouge, patates douces rôties au miel, thym
8-Hour confit veal, with red cabbage, honey-roasted sweet potato, thyme

FILET DE DORADE — **20,00 €**
Risotto, légumes de saison, huile de noix
Sea Bream fillet with risotto, seasonal vegetables, walnut oil

COQUILLETTES À LA TRUFFE — **18,00 €**
De chez "Graines de Pâtes"
Coquillettes with truffles

COCOTTE DE SOT L'Y LAISSE DE DINDE — **20,00 €**
Ecrasé de pommes de terre, sauce morilles
Casserole of turkey oyster, with mashed potatoes and morel mushroom sauce

PAVÉ DE RUMSTEAK — **22,00 €**
Frites maison
Rump steak with homemade French fries

À PARTAGER /TO SHARE

CÔTE DE BOEUF RACE NORMANDE — **84,00 €**
Gratin dauphinois, sauce poivre vert
Normandy prime rib to share, with dauphinoise gratin, green pepper sauce

LES SUPPLÉMENTS

Portion de frites maison /French fries	**8,00 €**
Salade verte /Salad	**5,00 €**
Légumes de saison /Seasonal vegetables	**7,00 €**

LES DESSERTS
/CHEESE AND DESSERTS

PLANCHE DE FROMAGES NORMANDS — **11,00 €**
Normandy cheese board

ÎLE FLOTTANTE — **11,00 €**
Crème praline rose, amande, caramel laitier
Floating island, with pink praline cream, caramelized milk almondbrio

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU — **11,00 €**
Pommes caramélisées, chocolat au lait, glace vanille/gingembre
Brioche French toast, caramelized apples, milk chocolate, vanilla/ginger ice cream

CRÉMEUX CITRON — **11,00 €**
Sablé, meringue, glace praliné
Lemon cream with sablé, meringue, praline ice cream

COULANT AU CHOCOLAT NOIR — **11,00 €**
De chez "Michel Cluizel", crumble amande, glace pistache
Lava cake dark chocolate from Maison "Michel Cluizel", with almond crumble and pistachio ice cream

CAFÉ OU THÉ GOURMAND — **11,00 €**
Coffee or Thé with dessert selection

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