



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 Aux baies roses, avocat, chantilly aux herbes Gravlax salmon with pink berries, avocado, herb chantilly	14,00 €
TERRINE DE FOIE GRAS Au Calvados d'Apreval, compotée de pomme et moutarde à l'ancienne Terrine of foie gras with Apreval calvados, apple compote and whole-grain mustard	21,00 €
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS Crème fermière de la « Maison Borniambuc » huile de noix Mushroom velouté with farmhouse cream from "Maison Borniambuc" and walnut oil	13,00 €
RILLETES DE POISSON DU MOMENT Poivre passion et croûtons Fish rillettes with passion pepper and croutons	15,00 €
ŒUF COCOTTE À LA TRUFFE Truffle baked egg	15,00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE Bressaola, chorizo ibérique, jambon Serrano, jambon blanc Charcuterie board Bressaola, Iberian chorizo, Serrano ham, white ham	18,00 €

À PARTAGER /TO SHARE

CAMEMBERT RÔTI Au thym, miel de Normandie et croûtons Roasted Camembert with thyme, honey and croutons	15,00 €
PLANCHE MIXTE Charcuterie et fromages Normands Charcuterie and Normandy cheese board	22,00 €



LES FRUITS DE MER /SEAFOOD

HUÎTRES DE BLAINVILLE-SUR-MER N°3

De chez « Gérard Macé »

Oyster N°3 from "Gérard Macé"

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 LINGUINE JAMBON

Mussels with French fries or Ham linguine

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

SOURIS D'AGNEAU CONFITE Au miel de Normandie, butternut, purée de navet Braised lamb shank with Normandy honey, butternut squash, and turnip purée	26,00 €
FILET DE BAR Purée de panais, blette, condiment grenade Sea bass fillet with parsnip purée, Swiss chard, and pomegranate condiment	20,00 €
LINGUINE À LA TRUFFE De chez « Graines de pâtes » Truffle linguine from "Graines de Pâtes"	18,00 €
COCOTTE DE SAINT JACQUES Linguine, sauce praire Scallop cocotte with linguine and clam sauce	26,00 €
PAVÉ DE RUMSTEAK Frites maison, sauce au choix (Crème de truffe/ Sauce au miel de Normandie/ Poivre vert) Rump steak with homemade fries, choice of sauce (Truffle cream / Normandy honey sauce / Green peppercorn)	20,00 €

À PARTAGER /TO SHARE

CÔTE DE BOEUF RACE NORMANDE Marinée, gratin Dauphinois, sauce poivre vert Normande beef rib, marinated, with Dauphinois gratin and green peppercorn sauce	84,00 €
---	---------

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 anglaise praliné, amande, caramel beurre salé

Floating island with praline custard, almonds, and salted butter caramel

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 11,00 €

Poires caramélisées, chocolat au lait, glace spéculoos

Brioche French toast style with caramelized pears, milk chocolate, and speculoos ice cream

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 11,00 €

Crème brûlée with Madagascar vanilla

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

CHAMPAGNE GOURMAND 21,00 €

Gourmet Champagne



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.