



# 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

<b>TATAKI DE THON</b> Sésame, purée de pistache au basilic, sauce teriyaki Tuna Tataki with sesame, basil pistachio purée, and teriyaki sauce	14,00 €
<b>TERRINE DE FOIE GRAS</b> Au Calvados d'Apreval et marmelade aux poivrons Terrine of foie gras with Apreval Calvados and bell pepper marmalade	21,00 €
<b>GASPACHO D'AVOCAT</b> Lait de coco et noisette Avocado Gazpacho with coconut milk and hazelnut	13,00 €
<b>RILLETES DE POISSON DU MOMENT</b> Poivre passion et croûtons Fish rillettes with passion pepper and croutons	15,00 €
<b>TARTE FINE À L'ANDOUILLE</b> Oignon et camembert, caramel de cidre Thin andouille tart with onion and Camembert, cider caramel	15,00 €
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b> Bressaola, chorizo ibérique, jambon Serrano, jambon blanc Charcuterie board Bressaola, Iberian chorizo, Serrano ham, white ham	18,00 €

### À PARTAGER /TO SHARE

<b>CAMEMBERT RÔTI</b> Au thym, miel de Normandie et croûtons Roasted Camembert with thyme, honey and croutons	15,00 €
<b>PLANCHE MIXTE</b> 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

PLAT + DESSERT

15 €

### MOULES FRITES ou LINGUINE JAMBON

Mussels with French fries or Ham linguine

MOINS DE 12 ANS

### 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

<b>COCOTTE DE POULET FERMIER</b> Ecrasé de pomme de terre et sauce Vallée d'Auge Free-range chicken casserole with mashed potatoes and Vallée d'Auge sauce	24,00 €
<b>PAVÉ DE SAUMON</b> Polenta crémeuse, carottes fanes et huile verte Salmon fillet with creamy polenta, baby carrots and green oil	20,00 €
<b>LINGUINE À LA TRUFFE</b> De chez « Graines de pâtes » Truffle linguine from "Graines de Pâtes"	18,00 €
<b>CARPACCIO DE BAR</b> Huile d'argan, baie de goji et salade verte Sea bass carpaccio with argan oil, goji berries and green salad	26,00 €
<b>PAVÉ DE RUMSTEAK</b> Frites maison, sauce au choix (Crème de truffe/ Poivre vert / Vallée d'Auge) Rump steak with homemade fries, choice of sauce (Truffle cream / Green peppercorn / Vallée d'Auge sauce)	20,00 €
<b>GRATINÉ ESTIVAL DE MA MAMAN</b> Chair à saucisse, courgettes, tomates, crème fraîche "Maison Borniambuc" et emmental My mom's summer gratin with sausage meat, courgettes, tomatoes, "Maison Borniambuc" fresh cream and emmental cheese	24,00 €

### À PARTAGER /TO SHARE

<b>CÔTE DE BOEUF RACE NORMANDE</b> Marinée, frites maison, sauce poivre vert Normande beef rib, marinated, with french fries 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

<b>PLANCHE DE FROMAGES NORMANDS</b> Normandy cheese board	11,00 €
<b>PROFITEROLES</b> <b>Glace vanille, sauce chocolat et amandes caramélisées</b> Profiterole with vanilla ice cream, chocolate sauce and caramelized almonds	11,00 €
<b>COMPOTÉE DE FRAISE</b> <b>Espuma au basilic, croûtons et glace pain grillé</b> Strawberry compote with basil foam, croutons and toasted bread ice cream	11,00 €
<b>TIRAMISU</b> <b>Glace café et sablé breton</b> Tiramisu, coffee ice cream and breton shortbread	11,00 €
<b>COULANT AU CHOCOLAT NOIR</b> <b>De chez "Michel Cluizel", crumble amande, et glace confiture de lait</b> Lava cake dark chocolate from Maison "Michel Cluizel", with almond crumble and dulce de leche ice cream	11,00 €
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> Coffee or Thé with dessert selection	11,00 €
<b>CHAMPAGNE GOURMAND</b> Gourmet Champagne	21,00 €



**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.