



LA TABLE DE LEA

CAFÉ & RESTAURANT



Nos plats sont faits maison 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

VELOUTÉ DE BUTTERNUT Crème fraîche de la "Maison Borniambuc", croûtons à l'ail Butternut squash velouté "Maison Borniambuc", sour cream, garlic croutons	13,00 €
TERRINE DE FOIE GRAS Au Calvados d'Apreval, purée de châtaigne et poire caramélisée Terrine of foie gras with Apreval calvados, chestnut purée and caramelized pear	21,00 €
POIREAUX FAÇON VINAIGRETTE Noisette/sésame au wasabi, oeuf mimosa Leeks vinaigrette, wasabi hazelnut and sesame, mimosa egg	13,00 €
CARPACCIO DE SAINT JACQUES Condiment vinaigre de cidre et pommeau, sorbet Granny-Smith Scallop carpaccio, cider vinegar and pommeau condiment, Granny Smith sorbet	16,00 €
RILLETES DE POISSON DU MOMENT Poivre passion et croûtons Fish rillettes of the day, passion pepper and croutons	15,00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE Bresaola, chorizo ibérique, jambon Serrano, jambon blanc Charcuterie board Bresaola, 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 No.3

x6 - 14 € x9 - 20 € x12 - 27 €

BULOTS

11,00 €

Mayonnaise au wasabi

Whelks, wasabi mayonnaise

LES MOULES /MUSSELS

MOULES MARINIÈRES

16,50 €

Frites maison

Mussels marinière 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

COCOTTE DE SAINT JACQUES

26,00 €

Pleurote, gnocchis de pomme de terre, crème de sauternes

Scallop cocotte, oyster mushroom, potato gnocchi, sauternes cream

PAVÉ DE MERLU

20,00 €

Embeurrée de chou vert et magret fumé, coques

Hake fillet, buttered green cabbage and smoked duck breast, cockles

LINGUINE À LA TRUFFE ou LINGUINE AUX COQUES

18,00 €

De chez "Graines de pâtes"

Truffle linguine or Linguine with cockles from "Graines de pâtes"

Supplément jambon blanc
/ Extra cooked ham: 3 €

ONGLET DE BOEUF

20,00 €

Frites maison, sauce au choix (crème de truffe, sauce marchand de vin aux échalotes, sauce miel et vinaigre balsamique)

Beef hanger steak, homemade fries, choice of sauce (truffle cream, red wine and shallot sauce, honey and balsamic sauce)

MAGRET DE CANARD

24,00 €

Potimarron en purée et rôti, sauce miel et vinaigre balsamique

Duck breast, puréed and roasted red kuri squash, honey and balsamic sauce

À PARTAGER /TO SHARE

CÔTE DE BOEUF MARINÉE, RACE NORMANDE

84,00 €

Frites maison, sauce marchand de vin aux échalotes

Marinated, homemade fries, red wine and shallot 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 Normandy cheese board	11,00 €
MILLEFEUILLE MINUTE Vanille et noix de pécan Express mille-feuille, vanilla and pecan	11,00 €
PROFITEROLES Glace caramel beurre salé, sauce chocolat noir et amandes caramélisées Profiteroles, salted butter caramel ice cream, dark chocolate sauce and caramelized almonds	11,00 €
POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE Glace pain d'épices au café, tuile sésame Poached pear in red wine, gingerbread and coffee ice cream, sesame tuile	11,00 €
COULANT AU CHOCOLAT NOIR De chez "Michel Cluizel", crumble amande, glace vanille de Madagascar Lava cake dark chocolate from Maison "Michel Cluizel", with almond crumble and Madagascan vanilla ice cream	11,00 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Coffee or Tea with dessert selection	11,00 €
CHAMPAGNE GOURMAND Gourmet Champagne	21,00 €



Nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

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.