

MENU 33€

Menu valable pour la soirée étape

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 28€

ENTRÉES

Médailлон de canard et foie gras mi-cuit à basse température

Duo de bavarois aux saumons, insert guacamole

Cheese cake chèvre-basilic, tomate-poivron sur croquant provençale

Salade Brit Normandy aux trois fromages affinés

REJOIGNEZ-NOUS



PLATS

Grenadin de veau façon « Orloff »

Pièce de bœuf, sauce périgourdine

Rouleau de la mer, sauce à l'américaine

Magret de canard, sauce marmiton

Nage de Saint-Jacques, sauce poulette

DESSERTS

Entremet abricot-choc, mascarpone

Alliance chocolat & crème brûlée

Poire pochée au cidre

Café ou thé Gourmand

Gourmandise du Palais



CUISINE MAISON

RESTAURANT

La Côte des Havres

Le plaisir à déguster

Prix nets



ENTRÉES

*Médailon de canard et foie gras
mi-cuit à basse température*

17,00€

*Duo de bavarois aux saumons, insert
guacamole*

15,50€

*Cheese cake chèvre-basilic,
tomate-poivron sur croquant provençale*

14,00€

*Salade Brit Normandy aux trois fromages
affinés*

15,50€

PLATS VEGETARIENS

"So-chiche" végétarienne

14,00€

*Fricadelle courgettes et carottes
au curry*

14,00€

FROMAGE

Assiette de trois fromages

*"Camembert, Pont l'évêque, Crottin de
Chavignol"*

7,50€



PLATS

Grenadin de veau façon « Orloff »

23,00€

Pièce de bœuf, sauce périgourdine

23,00€

Rouleau de la mer, sauce à l'américaine

19,00€

Magret de canard, sauce marmiton

19,00€

Nage de Saint-Jacques, sauce poulette

22,00€

DESSERTS

Entremet abricot-choc, mascarpone

12,00€

Alliance chocolat & crème brûlée

10,50€

Poire pochée au cidre

12,00€

Café ou thé Gourmand

9,00€

Gourmandise du Palais

12,50€

La Côte des Havres

Le plaisir à déguster

Prix nets