

La Carte de Saison

Carte servie tous les jours de 19h00 à 21h30

Les Huîtres, Coquillages et Fruits de Mer

Huîtres Spéciales d'Utah Beach, Grand Cru en Cotentin
Les 6 - 13.00€ Les 9 - 18.00€ Les 12 - 23.00€

Plateau de Fruits de Mer 45.00€
*(Langoustines, Huitres Utah Beach, ½ Tourteau, Bulots, Bigorneaux, Praires
ou Coquillages de Saison, Crevettes Bouquet)*

*Dans le cadre de votre demi-pension, vous pouvez profiter d'un plateau de Fruits
de Mer et d'un dessert moyennant un supplément de 9.00€*

Les Entrées

Foie Gras de Canard Cuit au Naturel, 21.00€
Gelée de Cacao et Betterave en Aigre Doux au Grué de Cacao.
Duck Foie Gras, Cocoa Jelly and Beetroot.

Lotte, 20.00€
Cuite à Basse Température, Poireaux Confits et Vinaigrette d'Agrumes.
Monkfish, Candied Leek and Citrus Vinaigrette.

Noix de Saint Jacques, 23.00€
Crues et Marinées, Truffe et Citron Caviar
Marinated Scallops, Truffle and Lemon

Oeuf Bio Parfait, 15.00€
Crémeux de Butternut et Crackers aux Graines de Sésame
Slow Cooked Egg, Squash Puree, and Sesam Crackers

Entrée du Jour, à choisir dans le menu Thalazur. 12.00€
Starter of The Day, to choose in the "Menu Thalazur"

Tous nos mets sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts. Liste des Allergènes sur demande

Prix nets, Service compris 15% sur le montant TTC.

Les Poissons

Cabillaud Poché en Marinière de Coquillages, Crèmeux de Butternut, Rouille à l'Ail Noir, Pommes Fondantes au Safran. Roasted Scallops with Mashed Pumpkin and Chestnuts Pieces	28.00€
Filet de Bar Rôti sur Peau, Maki de Blettes au Riz Noir, Emulsion de Jasmin, Condiment Citron. Monkfish Cooked with a Black Rice and Swiss Chard Maki.	30.00€
Noix de Saint Jacques Rôties au Sautoir, Au Beurre de Clémentines et Mousseline de Panais. Paned Scallops in a Clementine Butter and Parsnip Mousseline.	26.00€
Poisson du Jour, à choisir dans le menu Thalazur. Fish of The Day, to choose in the "Menu Thalazur"	19.00€

Les Viandes

Filet de Bœuf de Race Normande Cuit au Sautoir au Beurre de Truffe, Pressé de Pommes de Terre à l'Echalote, Sauce au Pommeau. Beef Tenderloin, Potatoes and Pommeau Sauce	30.00€
Magret de Canard Rôti, Mousseline de Topinambour et Poire Pochée au Gingembre, Jus Corsé. Duck Breast, Topinambour Mousseline, Poached Pear and Strong Jus.	28.00€
Viande du Jour, à choisir dans le menu Thalazur. Meat of The Day, to choose in the "Menu Thalazur"	19.00€

Les Inclassables

Risotto Crèmeux de Riz Noir, Butternut & Noix de St Jacques de Pays. Black Rice Risotto, Scallops and Butternut Squash	19.00€
Penne aux Coquillages à la Crème d'Algues. Penne Pasta, Seashells and Seaweed Cream	19.00€

Tous nos mets sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts. Liste des Allergènes sur demande
Prix nets, Service compris 15% sur le montant TTC.

Les Fromages & Desserts

Chariot de Fromages Affinés. Cheese Trolley	15.00€
Chocolat Guanaja en Millefeuille Croquant, Ganache et Crémeux Chocolat, Streusel Cacao et Glace Chocolat. Chocolate Yarrow, Ganache and Chocolate Ice Cream	12.00€
Pomme Confite au Cidre en Gelée, Biscuit Sablé et Ganache au Dulcey. Candied Apple, Shortbread Biscuit and Ganache	11.00€
Clémentine Segments Confits, Crémeux et Sorbet Clementine in Three Ways, Candied, Creamed and Sorbet	11.00€
Kiwi, Ganache au Kiwi, Panna Cotta à la Citronnelle, Madeleine au Citron Vert. Kiwi Ganache, Citronella Panna Cotta, Madeleine Biscuit	10.00€
Dessert du Jour, à choisir dans le menu Thalazur. Dessert of The Day, to choose in the "Menu Thalazur"	10.00€
Carpaccio de Fruits de Saison et Crumble, Sorbet Passion Fresh Seasonal Fruit Carpaccio and Passion Fruit Sorbet	8.00€
Café Gourmand Gourmet Coffee	10.00€

Tous nos mets sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts. Liste des Allergènes sur demande
Prix nets, Service compris 15% sur le montant TTC.

