

Le poisson RESTAURANT d'Argent



Notre chef cedric Launay vous a sélectionné
les meilleurs produits de l'artisanat local
dans une démarche éco-responsable

Les cochons de l'abbaye de Bricquebec ; les canards de la ferme
de la Houssaye à Epaignes ; les huîtres Meuvaines-Asnelles de la
baie de seine ;
L'agneau de pré salé de la baie du mont st Michel ; les miels de
Monsieur Chorazé à la Vacquerie.....

La cuisine qu'il vous propose est le reflet d'une sensibilité,
d'une harmonie entre les produits régionaux qui nous
entourent, la saison,
les saveurs et l'équilibre.

Ses engagements sont les principes de la restauration "5 S"
« by thalazur »
Saveur, Situations géographiques, Simplicité, Saisons et
cuisine Saine.

Avec son équipe ils sont les garants de ces valeurs et ont
le plaisir de vous souhaiter
un agréable moment à déguster une cuisine saine &
gourmande. Reconnue au travers du label de Maître
Restaurateur



Fervent défenseur du manger sain il vous propose ses plats
signatures "capital santé"

des plats aux apports réduits en gluten et lactose, riche en
antioxydants et végétaux phyto drainants mais également
équilibrés en protéines animales



La carte printemps 2017

Pour votre confort nous proposons un premier service à 19h00 puis 21h00

Nous ne prenons pas de réservation

Saumon bio aux Algues.....16€

Mi-cuit en Maki, Nori et crème légère au sirupeux de betterave relevés d'œufs tobiko au wasabi

Foie gras terre et mer22€

Marbré de foie gras de canard de Normandie aux langoustines marinées à l'huile de sésame.

Homard bleu et caviar d'Aquitaine.....26€

Demi homard décortiqué en salade et effeuillé de légumes printaniers sur un sablé aux graines de fenouil

L'Asperge.....17€

Tartare d'asperges vertes aux graines croquantes, un sorbet à la chlorophylle d'ortie

Entrée du jour.....12€

A choisir dans le menu saveur terroir & légèreté

Plateau de Fruits de Mer.....42€/pers

8 Crevettes, élangoustines, 1/2 tourteau, bulots, bigorneaux, 5 huîtres creuses compris dans votre demi-pension

Tronçon de Lotte.....36€

Rôti au lard de la Trappe, chips et mille-feuille de Sarazin au champignon du moment

Lieu jaune de ligne.....28€

Pavé rôti à l'huile de crustacés, couteaux en vinaigrette tiède d'agrumes et quelques bouquets floraux

Filet de Rouget.....25€

A l'unilatéral sur un risetti à la crème d'Ysigny et vierge de légumes primeurs

Poisson du jour23€

A choisir dans le menu saveur terroir & légèreté

Ris de veau.....38€

Paume de ris de veau rôti au beurre ½ sel d'Ysigny, fine purée de petits pois, un jus relevé au vieux Calvados

Carré d'agneau d'origine France32€

Fumé au foin puis rôti, accompagné de quelques légumes de printemps

Pièce de Bœuf Normand.....25€

Filet simplement rôti, accompagné d'un jus corsé au poivre long et Pommeau, cocotte de grenailles primeurs

Viande du jour23€

A choisir dans le menu saveur terroir & légèreté

L'Azuki.....19€

Azuki en minestrone, tomate collection et pan Massala

Fromages.....9€

Assiette de fromages AOP Normands, Mesclun de saison

Fruits rouges.....13€

Façon tartelette, crème légère aux pralines roses et crème glacée au safran pistil

Blanc manger et Amandes13€

Véritable blanc manger aux amandes, glaçage miroir aux fraises

Chocolat et Réglisse12€

Mousse onctueuse cru d'Orelys, sur un pain de Gène au chocolat et parfait glacé au réglisse

Dessert du jour11€

A choisir dans le menu saveur terroir & légèreté

Menu « Le Poisson d'Argent » 52€

Une entrée à choisir dans notre carte
&
Un plat à choisir dans notre carte
&
Un dessert à choisir dans notre carte

Menu « carte blanche au chef » 69€

Notre chef vous compose un menu 5 plats à partir de produits de marché qu'il
sélectionne auprès de nos producteurs locaux

Servi le mardi mercredi et jeudi pour l'ensemble de la table

Prix net et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.