

A photograph of a white ceramic bowl filled with a dish, possibly a salad or a vegetable-based preparation, garnished with fresh herbs and small seeds. A silver fork and knife are placed diagonally across the top of the bowl. The entire image is overlaid with a semi-transparent gold filter. The text 'restaurant' is in a smaller font above the main title 'le Poisson d'Argent', which is in a larger, elegant serif font.

restaurant
le Poisson
d'Argent

NOS ENCAS

restaurant

Le Poisson d'Argent

NOS POKES BOWLS

3 déclinaisons



- Végétarien 16 €
- Dinde marinée au soja 18 €
- Saumon fumé 20 €

Salade croquante, tomates d'antan, fèves edamame, rémoulade de carottes
à l'orange, quinoa, avocat, germes et graines

Formule pokes bowls 25 €

Un poke bowl au choix
+ un cocktail du jour sans alcool composé par nos barmans ou un verre de rosé AOC (12,5 cl)* + un café

NOS FRUITS DE MER

Huitres creuses N°3

par 6 : 15 € / par 9 : 21 € / par 12 : 28 €

« Belle du Nordet-Gold Beach » médaille d'or au Salon de l'agriculture 2023

Plateau de fruits de mer 52 € / personne

Crevettes, langoustines, ½ tourteau, bulots, bigorneaux, huitres creuses N°3. Compris dans votre demi-pension

NOS ENCAS

Orecchiettes poêlées au saumon frais 24 €
au coulis de tomates et basilic*

Tartare de boeuf au couteau et ses condiments 24 €
salade et pommes de terre grenailles

Le « B » 35 €
Pain brioché aux graines de notre boulanger, Steak haché façon bouchère 180 grs, Comté, lard grillé, compotée de tomates, confiture d'oignons, salade croquante et sauce tartare. Avec pommes grenailles ou salade

NOS DESSERTS ET FROMAGES

Fromages de Normandie 11 €
Assiette de 3 fromages AOP normands, petit mesclun.

Café ou thé gourmand 13 €
avec 4 petites pâtisseries du jour

Glaces & sorbets

Glaces : vanille, chocolat, pistache, crème Isigny, café.
Sorbets : fraise, framboise, citron, fruits de la passion, orange sanguine

2 boules : 6 € / 3 boules : 8 € / 4 boules : 10 €

NOS COCKTAILS CRÉATIONS

BIEN-ÊTRE 35 cl 12,50 €



Mariage tonique de concentrés détox qui vous apporte la richesse des antioxydants associés aux propriétés phytodrainantes afin d'optimiser votre épigénétique

Concombre, pomme, citron vert, spiruline et menthe

La menthe a des vertus digestives et tonifiantes tout comme le concombre qui est riche en eau et en fibres. Associé au jus de pommes et à la spiruline cela nous donne un cocktail plein de fraîcheur pour les beaux jours.

Fraise, basilic et citron vert

Le basilic, particulièrement réputé pour ses vertus digestives, associé aux vitamines de la fraise et du citron vert vous apporteront tout le capital-santé nécessaire pour bien affronter la journée.

Have a break with
THE TEA TIME
de 14h à 18h

Faites-vous plaisir en accompagnant vos boissons chaudes ou vos cocktails bien-être avec les réalisations de nos pâtisseries.
Cookies, cakes, tartelettes...

Bonne dégustation !