



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

La Spiruline de AKAL FOOD à Saint-Pierre Azif ; les canards de la ferme de la Houssaye à Epaignes ; les huîtres Meuvaines-Asnelles de la baie de Seine ; les miels du Manoir des Abeilles ; Les Légumes de Ana Distri ; Les Viandes de Lebailly ; les Poissons de la Baie de Seine ...

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 Automne-Hiver

### Velouté de Courge

Marrons et graines de courges torréfiées, Crème Légère à la spiruline Normande  
Cream of squash, Chestnuts and roasted squash seeds, Normandy spirulina emulsion

19€ 

### Foie gras de Canard Normand

Fine gelée au Poiré et sa poire de coq pochée au vin Normand  
Normandy Duck Foie gras, Fine Poiré jelly and its rooster pear poached in Normandy wine

27€

### Saint-Jacques de Normandie en Brochette

Sur une brochette de romarin cuites à la plancha, émulsion citron et tartare d'algues aux pommes caramélisées  
Saint-Jacques of Normandie, on a grilled rosemary skewer, lemon emulsion and seaweed tartare with caramelized apples

25€ 

### Entrée du jour

A choisir dans le menu saveur terroir & légèreté  
Starter, to choose in the « saveur terroir et légèreté » menu

13€ 

### Saumon à l'Unilatérale

Sur un pancake à la patate douce (sans gluten et sans lactose), graines de sésame au wasabi, jus de péquillos  
Salmon cooked on one side, on a sweet potato pancake (gluten and lactose free), wasabi sesame seeds, pequillos sauce

24€ 

### Saint-Jacques de Normandie en Risotto

Juste saisie au beurre d'algues, risotto au parmesan  
Saint-Jacques of Normandy, just seized with seaweed butter, parmesan risotto

26€

### Barbue

Rôtie à la peau, déclinaison de butternut (Flan, Purée et Billes)  
Roasted brill with the skin, declination of butternut (Flan, Puree and Balls)

30€

### Poisson du jour

A choisir dans le menu saveur terroir & légèreté  
Fish of the day, to choose in the « saveur terroir et légèreté » menu

23€ 

### Le Végétal

Sablé sarrasin aux épices, orange et crème de courge, légumes d'antan et chips de légumes  
The Vegetal : buckwheat shortbread with spices, orange and pumpkin cream, vegetables of yesteryear and vegetable crisps

19€ 

## Les Fruits de Mer

Plateau de fruits de mer 44€

Crevettes, langoustines, 1/2 tourteau, bulots, bigorneaux, huîtres creuses  
compris dans votre demi-pension  
prawns, langoustines, 1/2 crabs, , bullots, wrinkles, oyster,  
included in the menu half board

6 Huîtres creuses N°3 14€

6 Oysters

9 Huîtres creuses N°3 19€

9 Oysters

12 Huîtres creuses N°3 24€

12 Oysters

## Menu « Le Poisson d'Argent » 55€

Une entrée à choisir dans notre carte  
The starter, to choose « à la carte »  
&  
Un plat à choisir dans notre carte  
Main courses plats, to choose « à la carte »  
&  
Un dessert à choisir dans notre carte  
The dessert, to choose « à la carte »

## Menu Enfant 16€

### Une Entrée

Velouté du moment

Ou

Assiette de charcuterie

Ou

Assiette de crevettes

### Un Plat

Pâte à la bolognaise

Ou

Poisson du jour

Ou

Steak haché de bœuf ou suprême de poulet fermier

Garniture au choix : pomme de terre en purée ou sautées, riz, pâtes,  
ou légumes du jour

### Un Dessert

Crème brûlée à la vanille du Mexique

Ou

Assiette de glace (2 boules)

Ou

Salade de fruits frais

Ou

Yaourt nature ou aux fruits

**Filet Mignon d'Agneau 25€**

*En croûte d'herbes et rôti au foin, fenouil et topinambours glacé, jus corsé*  
Lamb Filet Mignon in herb crust and roasted with hay, frozen fennel and Jerusalem artichokes, full-bodied juice

**Filet de Bœuf race Normande (150grs) 31€**

*Confit d'oignons, purée de pommes de terre aux herbes et graines de moutarde à l'ancienne*  
Norman beef fillet (150 grs), onion confit, mashed potatoes with herbs and old-fashioned mustard seeds

**Suprême de Poulet fermier de Normandie 19€**

*Mariné au soja et miel, cuit sous vide puis rôti minute, pommes bouchons au beurre d'isigny*  
Supreme of Normandy poultry marinated with soy and honey, cooked in a vacuum, potatoes cooked with Isigny butter

**Viande du jour 23€** 

*A choisir dans le menu saveur terroir & légèreté*  
Meat of the day, to choose in the « saveur terroir et légèreté » menu

**Fromages de Normandie 10€**

*Assiette de fromages AOP Normands, petit mesclun*  
Plate of AOP Norman cheese with green salad

Les desserts sont fabriqués à la commande, merci de choisir au début du repas pour éviter l'attente

**Saint-Honoré revisité par nos soins 14€**

*Choux, feuilletage, crème diplomate, caramel d'isigny et Chantilly vanillée*  
Saint-Honoré revisited by us, puff pastry, diplomat cream, caramel d'Isigny and Chantilly vanilla

**Ananas et Mangue 12€**

*Sur un sablé mirliton, fromage blanc vanillé de la ferme Borniambuc, sorbet exotique et fine tuile*  
Pineapple and Mango, on a short "mirliton" cake, vanilla white cheese from the farm Borniambuc, exotic sorbet and fine tile

**Carpaccio de fruits de saison 10€** 

*Rafraichi d'un sorbet au pomeau de Normandie et poivre à la pomme*  
Seasonal fruit carpaccio refreshed with Normandy pommel sorbet and apple pepper

**Café Gourmand 11€**

*4 petites pâtisseries du jour*  
Coffee & 4 pastries of the day

**Dessert du jour 11€** 

*A choisir dans le menu saveur terroir & légèreté*  
Dessert of the day, to choose in the « saveur terroir et légèreté » menu



Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes sur simple demande, ainsi que toutes nos offres,

Traductions et allergènes d'un simple clic sur vos appareils mobiles

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