



Les huîtres, coquillages et fruits de mer

Les Huîtres Spéciales d'Asnelles « Christophe l'évêque »	Les six : 13€ / Les neuf : 18€ / Les douze : 23€
Plateau de fruits de mer (Langoustines, huîtres d'Asnelles, ½ tourteau, bulots, Bigorneaux, crevettes roses et grises)	45€
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€

Les entrées

Ballotine de sole , Fondue d'épinard à la ricotta	16€
Burrata et figue rôtie , Pesto basilic pignon de pin torréfié et pain au noix grillé	15€
Foie gras mi-cuit , Chutney aux pommes et fruits rouges, toast de pain brioché	17€

Les plats

Pavé de thon à la plancha , Poivrons marinés, caviar d'aubergine et vierges de légumes	26€
Pièce de bœuf de Race Normande au Sautoir , Jardinière de mini légumes et crumble de sarrasin, Sauce au poivre long	28€
WOK de légumes de « Sophie » , déglacés au vinaigre de pommes et sésames	23€

Sur le pouce

Soupe froide de petits pois à la truffe , Fromage frais, jambon de pays et huile de truffe	17€
Burger de bœuf , Pain burger, effiloché de bœuf salade, tomate, confit d'oignons, sauce burger	19€
Burger de homard , Pain à l'encre de seiche, homard, confit d'oignons, salicorne, tomate, sauce	23€
Bowls végétarien, saumon fumé ou poulet , Sarrasin, tomate cerise, Avocat, Mais, Carottes, Radis, Feta, Betterave	17€

Les fromages & desserts

L'Assiette de trois Fromages Normands	10€
Demi Macaron , Mousse et morceaux de fruits frais	12€
Trio de choux , Chou au praliné, chou au caramel beurre salé et chou aux agrumes	13€
Tartelette fraise rhubarbe , Compoté de rhubarbe à la vanille, tartare de fraise et rhubarbe cuite basse température	13€

Tous nos mets sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts. Liste des allergènes sur demande.
 Prix nets, Service compris.

* Maraîchère de Bien être qui pratique une Agriculture sans traitement basée sur la Permaculture



Menu « by Thalazur »

Compris dans votre demi-pension ou pension complète

Entrée + Plat + Dessert : 38 €

A la Carte : Entrée : 12 €

Plat : 19 €

Dessert : 10 €

Menu composé quotidiennement selon le marché du jour.

La Formule d'été

20 €

Burger de bœuf

Ou

Bowls : Végétariens, Saumon Fumé ou Poulet

Et

Un Verre de Vin (12cl) ou un Cocktail de Fruits (15cl) ou une Eau Cryo (50cl)

Menus enfant (jusqu'à 12 ans) 14 €

Le Poisson ou la Viande du Jour et Garniture au choix (riz, pâtes, pommes grenailles)

Dessert au choix (yaourt, salade de fruits ou glace)

Tous nos mets sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts. Liste des allergènes sur demande.
Prix nets, Service compris.