



Menu coquelicot

Mise en bouche

—
Le foie gras de canard mi-cuit du chef, au baume de Venise (vente à emporter possible)
Les neuf huîtres des côtes de la Manche sur lit de sel
La poêlée de queues de langoustine à la bisque sur tortellini à la ricotta
Tartare de St-Jacques aux saveurs de Kumbawa et piment d'Espelette

Trou normand

—
La Papillote de Bar aux herbes fraîches, écrasée de charlotte au lard
La choucroute de la mer aux trois poissons, beurre blanc aux algues
La pièce de veau aux échalotes confites et jus brun de volaille
Les St-Jacques aux parfums d'épices, navets boule d'or et patate bleue de la Manche
La bavette d'aloiau de bœuf cuite sur la fonte, pot de sauce camembert au lait cru

—
Chèvre fermier chaud sur lit de salade ou plateau de fromage.

—
Pâtisseries maison et dessert variées

Prix net 33.50 €



SABINE ET JEAN RENE DUVAL - 37 LE GRAND CHEMIN - 50290 BREVILLE SUR MER

Tel : 02 33 50 47 28 - fax 02 33 50 34 92

E-mail : lejardindeleontine@orange.fr

www.restaurant-jardindeleontine.com

Notre cuisine est dépendante du marché, le service vous informera si un plat venait à manquer. Merci de nous en excuser