



LIVING-ROOM

RESTAURANT LOUNGE VIANDES & FRUITS DE MER



Fruits de mer

Arrivage frais du matin, cuits maison.

Les huîtres et coquillages de nos régions

- 6 huîtres de Cancale n°3, médaille d'argent 2019 au Concours régional agricole : 12,00 €
- 6 huîtres spéciales Verneuil N°3 de Normandie : 18,00 €
- Crevettes roses (8 pièces) ou Portion de bulots (environ 250 gr), mayonnaise maison : 8,00 €
- Langoustines (6 pièces) ou Tourteau entier frais (environ 450.gr) : 13,00 €
- 1/2 homard : 18,50 €, homard entier : 35,00 €

Les plateaux Living-Room

Nos plateaux sont servis avec du beurre demi-sel, mayonnaise maison, vinaigre à l'échalote, citrons et pain de seigle

Assiette iodée : 13,00 €

3 huîtres de cancale n°3, 1/2 portion de bulots, 3 crevettes roses, langoustine

Plateau dégustation (1 personne) : 34,00 €

8 huîtres de cancale n°3, 1 portion de bulots, 6 crevettes roses, 1 portion de crevettes grises, 1/2 tourteau, langoustine

Plateau Au Living (1 personne) : 56,00 €

12 huîtres de cancale n°3, 1/2 tourteau, 1/2 homard, 3 langoustines, 12 crevettes roses, 1 portion de crevettes grises, 1 portion de bulots cuits aux aromates

Remise de 15% sur les plateaux à emporter.

Entrée + plat **OU** plat + dessert **24 €**

Entrée + plat + dessert **29 €**

Menu enfant **8 €**

Entrées

- Foie Gras de canard maison traditionnel, compotée d'oignons rouges et ses tranches de pain d'épices
- Camembert coulant frit, mesclun de salades, émincée d'oignons rouges et sa confiture de cerise noire
- Ravioles de Royan au fromage, sauce à la truffe noire et son croquant de parmesan (+3.00 €)
- Ceviche de Gambas à la Mexicaine et son véritable guacamole
- Tartine de Reblochon, pommes vapeur, tomates séchées sur pain bucheron et sa salade
- Velouté d'asperge verte maison, croutons à l'ail
- Tartare de Thon à la THAI (thon, graines de sésame, sauce soja, chili Jalapenos, huile de sésame)
- 6 Huîtres de Cancale N°3, médaille d'argent 2019
- 6 Huîtres spéciales Verneuil N°3 de Normandie (+5.00 €)
- Portion de langoustines (6 pièces) (+1.00 €)
- Assiette iodée (+ 1.00€) : 3 Huîtres, 1/2 portion de bulots, 3 crevettes roses, langoustine
- Entrée du jour sur ardoise



Plats terre

Burger Savoyard (steak de 250g frais, Tome, compotée d'oignons, tomate, pain moelleux aux sésames)
méli-mélo de légumes et ses pommes frites

Souris d'agneau confite par nos soins, jus au thym frais, purée gourmande de pommes de terre et ses légumes

La fameuse côte de bœuf du Living de + de 700g et sa sauce, os à moelle et frites maison (+ 5.00 €)

Tartare de bœuf frais préparé ou non, frites et salade fraîche

Côte de veau (400g) sauce aux poivres, mesclun de salade et frites maison

Plat du jour sur ardoise

Plats mer

Filet de Bar, coulis de tomates fraîches aux herbes, fondue de poireaux onctueuse et son riz du Living

Brochette de St Jacques fraîches d'Honfleur et gambas, risotto crémeux à la Spigol
et son beurre blanc au chorizo (+3.00 €)

Pavé de Thon rouge, sauce Tigre qui pleure, piperade maison et son riz du Living

Plat du jour sur ardoise

Plats côté jardin

Risotto Espagnol aux pointes d'asperges vertes

Salade du Sud-Ouest :

gésiers de canard, foie gras de canard maison, magret de canard fumé, pignons de pin,
haricots verts croquants, salade, tomates

Salade paysanne :

camembert frit, allumette de lard, chiffonnade de jambon de pays, oignons rouges, salade, tomates

Desserts

Crème brûlée maison au chocolat et ses écorces
d'oranges confites

Chou craquelin du Living avec son sorbet framboise,
glace vanille, praliné maison et sa chantilly onctueuse

Parfait glacé au thé Matcha et son croustillant caramel

Coulant au caramel salé et sa glace artisanale Bulgare

Assiette de fromage frais, salade et cerneaux de noix

Café ou Thé gourmand (+1.50 €)

Coupe de sorbet ou glace maître artisanal (fraise,
framboise, citron vert, rhum raisin, poire williams, pistache,
chocolat, vanille, café, caramel beurre salé, yaourt)

Dessert du jour sur ardoise

Menu enfant

Plat : steak haché de boeuf ou pavé de saumon

Avec en accompagnement au choix : riz, légumes, salade ou frites

Dessert : 2 boules de glace ou fondant au chocolat