

Menu « *Sieur Clubin* »

“Les travailleurs de la Mer” (1866) Capitaine du bateau à vapeur la Durande, “Victor Hugo”

ENTRÉE – PLAT – DESSERT 49 €

Entry - Maindish - Dessert

ENTRÉE – PLAT OU PLAT – DESSERT 39 € (*)

Entry - Maindish or Maindish – Dessert

() excepté samedi soir – veille de jours fériés & jours fériés*
() (Except Saturday nights - eve of public holidays and public holidays)*

Entrées

Ouf cocotte de plein air au Saumon Ou au Neufchâtel
or Egg en cocotte with salmon or Neufchâtel Cheese

ou Terrine d'agneau Maison au miel en gelée de Salicorne
(Agneau pré-salé de la baie de somme de Juillet à Novembre)
Lamb Terrine with Glassworth and honey

ou Nage de 6 escargots en gondole sur sa mousseline de légumes
Or Whiff of Snails with vegetables Muslin

Plats

Rognon de Veau sauce vallée d'Auge
& son gratin dauphinois, fagot d'haricots verts et sa tomate provençale
Veal Kidney “Vallée d'auge”

Ou sa Cuisse de Pintade à la “Percheronne” (Massérée dans du Cidre, Raisins secs - noix & orange) (Recette François Morgillo)
& son fagot d'haricot vert - gratin dauphinois et tomate provençale
Or Guinea fowl leg “Percheronne” (prepared with nuts, raisins & orange marinated in cider)

Ou Mousseline de Poissons (selon arrivage) sur fondue de Poireaux
& son gratin dauphinois
Or Fish Muslin with Leeks

Desserts

Aumonière de fromage & son lit de chicons
Aumoniere of Cheese and Chicory

Ou Charlotte au Chocolat (Fève de Tonka & Cerises Amarena)
Or Chocolate charlotte (Amarena cherry & Tonka Bean)

Ou Crème brûlée à la Bergamote
Or Bergamot Burnt Cream

Ou Tartelette au citron Meringué
Or Lemon Meringue Tartlets



Menu « *Lucrezia Borgia* » 69 €

Pièce de théâtre en prose (1833) "Victor Hugo"

ENTRÉE – PLAT – FROMAGE -DESSERT

Entrées

Foie gras de Canard Maison « Bartolomeo Scappi »

(cuit au torchon & Monbazillac)

Homemade Duck Foie gras (cooked in cloth with Monbazillac)

Ou Assiette de saumon en gravlax Maison

Or Homemade Gravlax Salmon

Ou Carpaccio de Noix de Saint - Jacques

Or Carpaccio of St-Jacques shells

Plats

Feuilleté de deux Poissons (selon arrivage), Noix de St Jacques

sur sont lit de poireaux sauce à l'oseille façon Troisgros

Puff Pastry Fish & Or Saint - Jacques shell, Sorell sauce Troisgros

Ou Ris de veau aux morilles, Porto & Crème,

& son fagot d'haricots verts, gratin dauphinois, tomate à la provençale

Or Sweetbread with Morels

Ou La Souris d'Agneau au thym & au miel

& son fagot d'haricots verts, gratin dauphinois, tomate à la provençale

Or Lamb shank with thyme & honey

Ou Les Noix de Saint - Jacques à la Compostelle (cuites au four avec beurre d'ail, persil, haché de poivron et échalote, véritable recette de Galice)

sur son lit de Poireaux & Gratin Dauphinois

Or Saint - Jacques shells à la Compostela

(Oven baked with garlic butter, parsley, chopped pepper and shallot, real Galicia recipe)

Fromage

"Brie de Meaux" farci au Mascarpone & noix - fruits secs

Stuffed "Brie de Meaux" with Mascarpone, Nuts and dried fruits

Desserts au choix, Page suivante ...

Choice of Desserts, next page ...



NOS DOUCEURS OUR SWEETS

La Crêpe Antillaise garnie à l'ananas & Crème Patissière, flambée au rhum
West Indian Pancake with creamy custard & Pineapple, flambéed with rum



Ou La Charlotte au Chocolat (fève de Tonka & Cerises amarena)
Or Chocolate charlotte (Amarena cherry & Tonka Bean)



Ou La Crème brûlée à la Bergamote
Or Bergamot Burnt Cream



Ou La Tartelette au citron meringué
Or Lemon Meringue Tartlets



Ou Le Baba d'antan au Rhum , chantilly à la vanille Bourbon
Or Baba au Rhum of yesteryear, Vanilla Bourbon whipped cream



Ou La Pavlova aux fruits de saison
(meringue croustillante & moelleuse, crème fouettée , compotée de fruits & coulis)
Or Pavlova with seasonal fruit
(Crispy & soft meringue, whipped cream, fruit compote & sauce)



Ou Irish Coffee
(Whisky Irlandais, café , chantilly)
Or Irish Coffee (Irish whiskey, coffee, whipped cream)

