

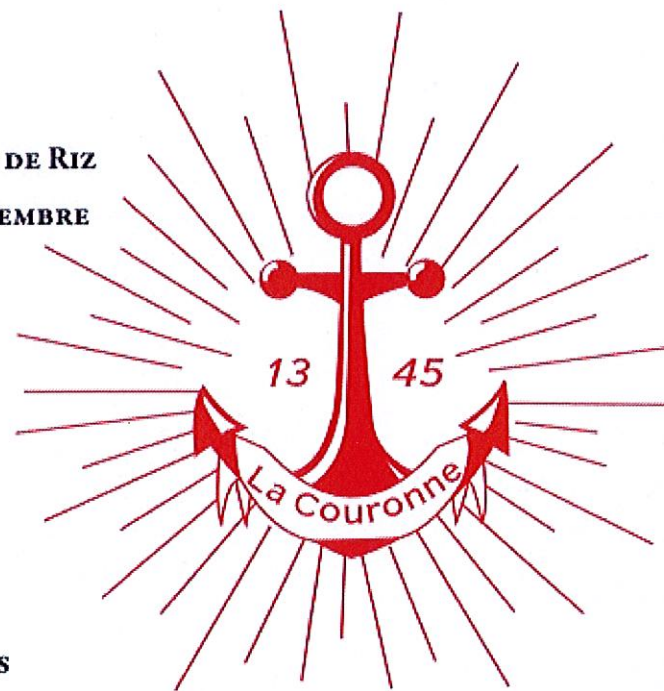
## LE GRAND VOILIER

49 €

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CAKE AU LARD GRILLÉ  
 GASPACHO DE TOMATES, MASSEPAIN DE SARDINES  
 NEUF HUITRES DE LA MANCHE SUR LIT DE GLACE  
 PERSILLÉ DE RIS DE VEAU, HOMARD, CHAMPIGNONS, COULIS DE ROQUETTE AUX NOIX  
 DUO DE MELON ET PASTÈQUE, BELLOTA & GRANITÉ  
 TARTARE DE LANGOUSTINES, VINAIGRE BALSAMIQUE & POIVRONS GRILLÉS

AIGUILLETES DE CANARD À LA ROUENNAISE  
 FILET DE BŒUF GRILLÉ, BEURRE CITRON ET ESPELETTE  
 T.BONE DE VEAU, CRÈME DE CÈPES  
 RÔTI DE BAR TRUFFÉ AU RISOTTO DE LANGOUSTINES  
 FILET DE SAINT-PIERRE SNACKÉ, TARTARE DE CONDIMENTS, TUILE DE RIZ  
 DOS DE CABILLAUD, INFUSION DE HOMARD AU CURCUMA ET GINGEMBRE

PLATEAU DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION  
 SOUFFLÉ NORMAND (SPÉCIALITÉ)  
 GAUFRE DE FRUITS ROUGES ET SORBET CERISES  
 TARTE SABLÉE AU CITRON VERT ET MERINGUE  
 FEUILLANTINE TOUT CHOCOLAT  
 CROUSTILLANT POMMES, POIRES AUX AMANDES ET ABRICOTS  
 NOUGAT GLACÉ AU MIEL ET NOUGATINE



## THE TALL SAILING SHIP

49 €

HOMEMADE DUCK FOIE GRAS, BACON CAKE  
 TOMATO GASPACHO WITH SARDINE PASTE  
 NINE OYSTERS FROM THE CHANNEL  
 TERRINE OF VEAL SWEETBREADS, LOBSTER, MUSHROOMS, ROCKET SALAD AND WALNUT DRESSING  
 MIXED MELON AND WATERMELON, BELLOTA HAM AND WATER ICE  
 SCAMPI TARTARE WITH BALSAMIQUE VINEGAR AND GRILLED PEPPERS

SLICES OF BREAST OF DUCK ROUEN STYLE  
 FILLET OF BEEF GRILLED, LEMON BUTTER AND ESPELETTE  
 T.BONE OF VEAL, CÈPE MUSHROOM CREAM SAUCE  
 ROASTED SEABASS STAFFED WITH SCAMPI RISOTTO  
 JOHN DORY WITH CHOPPED CONDIMENTS, RICE CRISP  
 SLICE OF COD, LOBSTER SAUCE WITH TURMERIC AND GINGER

THE CHEESE TRAY OF OUR REGION  
 NORMANDY STYLE SOUFFLÉ (SPECIALITY)  
 WAFFLE WITH RED FRUIT AND CHERRY WATER ICE  
 LIME MERINGUE PIE  
 MIXED CHOCOLATE DESSERT  
 APPLE AND PEAR CRISP WITH ALMONDS AND APRICOTS  
 FROZEN NOUGAT WITH HONEY AND NOUGATINE

59€ (SERVICE COMPRIS)

LE GRAND VOILIER EST PROPOSÉ  
 AVEC UNE DEMI-BOUTEILLE DE VIN :

CHÂTEAU LAUNAY BLANC  
 (ENTRE DEUX MERS)

OU

CHÂTEAU SAINT-JULIEN ROSÉ  
 (CÔTES DE PROVENCE)

OU

CHÂTEAU MAINE PASCAUD  
 (PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX)

69 € (SERVICE COMPRIS)

LE GRAND VOILIER EST ACCOMPAGNÉ

D'UN KIR BOURGOGNE ALIGOTÉ,  
 D'UNE DEMI-BOUTEILLE DE VIN,  
 CAFÉ ET MIGNARDISES

74 € (SERVICE COMPRIS)

LE GRAND VOILIER EST ACCOMPAGNÉ

D'UN COCKTAIL AU CHAMPAGNE  
 MOËT & CHANDON  
 ET D'UNE DEMI-BOUTEILLE DE VIN,  
 CAFÉ ET MIGNARDISES

59 € (SERVICE INCLUDED)

THE SAILING SHIP IS PROPOSED  
 WITH ONE HALF-BOTTLE OF WINE :

WHITE LAUNAY CASTLE  
 (BETWEEN TWO SEAS)

OR

ROSY SAINT-JULIEN CASTLE  
 (COASTS OF PROVENCE)

OR

CASTLE MAINE PASCAUD  
 (FIRST COASTS OF BORDEAUX)

69 € (SERVICE INCLUDED)

THE SAILING SHIP IS SERVED  
 WITH KIR BURGUNDY ALIGOTÉ,  
 ONE HALF-BOTTLE WINE,  
 COFFEE & MIGNARDISES

74 € (SERVICE INCLUDED)

THE SAILING SHIP IS SERVED  
 WITH A COCKTAIL TO THE CHAMPAGNE  
 MOËT & CHANDON,  
 ONE HALF-BOTTLE WINE,  
 COFFEE AND MIGNARDISES