

## HARMONIE GOURMANDE

65 €

### MISE EN BOUCHE



NEUF BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE  
Servies sur Lit de Glace

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD  
aux Pommes & Curry

CROMESQUIS DE RIS ET PIED DE VEAU  
Vinaigrette au Balsamique Blanc

HOMARD & GAMBAS MARINÉS À LA VANILLE  
en Coque de Sarrasin



PICCATA DE TURBOT  
Tourte de Langoustines, Crème de Tomates Séchées

PIGEON LAQUÉ AU MIEL ET SOJA  
Mousseline de Maïs Beurré

LOTTE RÔTIE À L'OS  
Coulis de Piquillos, Petit Farci d'Aubergines Grillées

FILET DE BŒUF FRANÇAIS AU YAKITORI & PASSION  
Gnocchis de Champignons



GRAND PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS



CHOISISSEZ VOTRE DESSERT  
DANS LA CARTE DES SAVEURS & DOUCEURS

## LA NORMANDIE DANS L'ASSIETTE

29 €

Ce menu n'est pas servi le soir, le Dimanche midi  
& les jours de fête

### MENU DU MOIS

CHOISISSEZ PARMIDI DEUX ENTRÉES, DEUX PLATS,  
UN DESSERT OU UN CAFÉ GOURMAND

CONSULTEZ NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

# LA COURONNE 1345

LE CHEF VINCENT TAILLEFER & SA BRIGADE VOUS PROPOSENT

## SAVEURS IMPRESSIONNISTES

45 €

SIX BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE  
Servies sur Lit de Glace

TERRINE DE FOIE GRAS  
Cake au Lard Grillé

MOSAÏQUE DE SAUMON GRAVLAX  
Riz Sushi, au Citron & Gingembre

PANNA COTTA AU PARMESAN  
Jambon Affiné & Tartare de Tomates



SUPRÊME DE CHAPON DE RÉGION FARCI  
Émulsion Crémée aux Cèpes

FILET DE BAR SNACKÉ  
Mousseline de Houmous, Gratinée d'Olives

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE FRANÇAISE  
Gratin Dauphinois en Cocotte (POUR 2 PERSONNES - SUPPL 6€ PAR PERS)

DOS DE LIEU DE LIGNE AU BASILIC  
Crème de Feta

CÔTE DE VEAU AU BEURRE NOISETTE  
Lasagne de Champignons



PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION



CHOISISSEZ VOTRE DESSERT  
DANS LA CARTE DES SAVEURS & DOUCEURS

POUR 59 €

CE MENU PEUT ÊTRE SERVI AVEC UNE DEMIE BOUTEILLE DE VIN

CHÂTEAU MAINE PASCAUD (PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX)  
CHÂTEAU LA ROSE BELLEVUE BLANC (BLAYE - GRAND VIN DE BORDEAUX)  
CHÂTEAU SAINT-JULIEN ROSÉ (CÔTES DE PROVENCE)

## SAVEURS & DOUCEURS 15 €

SOUFFLÉ NORMAND ou GRAND MARNIER  
+5 € Pour le Menu Saveurs Impressionnistes  
(Spécialité)

DÉGUSTATION DE TOUT CHOCOLAT

ASSIETTE DE GLACES & SORBETS ARTISANAUX  
Fruits du Panier

CRUMBLE À LA RHUBARBE  
Mousse de Fromage Blanc

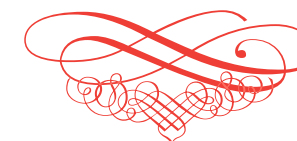
DESSERT DU MOMENT

TARTE FINE AUX POMMES,  
Crème Anglaise Vanillée (Spécialité)

LE VÉRITABLE MILLEFEUILLE  
à la Vanille Bourbon

CAKE GLACÉ AU CITRON  
Mousse de Thé Vert

FEUILLE À FEUILLE DE PÊCHES RÔTIES  
à la Bénédicte de Fécamp



## POUR COMMENCER

BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE LES SIX 18€ , LES DOUZE 34€

ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉES,  
Kumquats & Tempura de Pommes 36 €

DUO DE FOIE GRAS MAISON DE LA COURONNE, Toasts Chauds 36 €

BURRATA HOMARD, Vinaigre d'Agrumes & Safran 60 €

ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA & sa Petite Salade 26 €

CROQUANT DE PIEDS DE MOUTON,  
Vinaigrette de Tomates Fraîches 26 €

SALADE DE LANGOUSTINES & GAMBAS, Sauce Pad Tai 34 €

## LA MARÉE

BELLE SOLE DE LA MANCHE (400/600g) Meunière ou Grillée 54 €

PÊCHE DU MOMENT 36 €

TRONÇON DE TURBOT, Sauce Hollandaise 48 €

RAGOÛT DE HOMARD au Champagne 60 €

LOTTE & TURBOT, Jus de Bouillabaisse 37€

HOMARD AU GRILL (400/500 grs), Filet d'Huile Vierge 60 €

## LES SPÉCIALITÉS DE LA COURONNE

LE VÉRITABLE CANARD À LA ROUENNAISE, À LA PRESSE,  
Préparé en Salle (servi en deux fois - deux personnes) 75 € PAR PERS.

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE DE RACE FRANÇAISE  
Sauce Béarnaise (Pour deux Personnes) 38 € PAR PERS.

CŒUR DE FILET DE BŒUF DE RACE FRANÇAISE,  
au Foie Gras Doré à la Poêle 49 €

CASSOLETTE DE RIS DE VEAU RISSOLÉS au Vin Jaune 46 €

FILET DE CANARD RÔTI AU CIDRE, Pommes Anna 45 €

PLAT VÉGÉTARIEN, Selon l'Inspiration du Chef 27 €

PLATEAU DE FROMAGES Affinés de nos Régions 20 €