



HARMONIE GOURMANDE

65 €

MISE EN BOUCHE



NEUF BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE
Servies sur Lit de Glace

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
aux Abricots & Noix

ARANCINI DE HOMARD & GAMBAS
et son Infusion d'Épices

PETIT FARCI D'ESCARGOTS
Bouillon de Persil & Ail Doux



COQUILLES SAINT JACQUES
Crème de Topinambours & Marrons

FILET DE BŒUF FRANÇAIS POËLÉ AU POIVRE
Pommes Dauphine saveur Truffe

BAR EN CROUTE
Noisettes Poêlées au Céleri Fumé

NOISETTES D'AGNEAU AU JUS PERLÉ D'ESTRAGON
Polenta de Tomates Séchées



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 PARMI DEUX ENTRÉES, DEUX PLATS,
UN DESSERT OU UN CAFÉ GOURMAND

CONSULTEZ NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

LA COURONNE

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

LANGOUSTINES ET CREVETTES À LA CORIANDRE
COQUE DE SARASIN

FEUILLE À FEUILLE D'HOUMOS DE COURGES
Chèvre Frais et Pancetta

CROUSTILLANT DE PINTADE FERMIÈRE
CRÈME DE MAÏS ET SARRIETTE

FILET DE CABILLAUD SNACKÉ
Emulsion de Citron & Thym

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

MEUNIÈRE DE DORADE
Risotto d'Encornets

JOUE DE COCHON BRAISÉ AU CIDRE
Purée de Panais



PLATEAU DE FROMAGES NORMANDS AFFINÉS



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

ANANAS RÔTI, RIZ AU LAIT VANILLE
en Coque de Noix de Coco

DESSERT DU MOMENT

TARTE FINE AUX POMMES,
Crème Anglaise Vanillée (Spécialité)

LE VÉRITABLE MILLEFEUILLE
à la Vanille Bourbon

GÂTEAU À LA PISTACHE,
Marmelade d'Orange & Ganache
chocolat à la Verveine

CARPACCIO DE MANGUE,
Biscuit aux Amandes et Ricotta



POUR COMMENCER

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

ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD POËLÉES, AU POMMEAU 36 €

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

SALADE DE SAINT JACQUES & GAMBAS, SAUCE PAD TAI 34 €

ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA & sa Petite Salade 26 €

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

SALADE DE BURRATA & HOMARD,
Emulsion de Curry et Pommes 60 €

LA MARÉE

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

BAR TRUFFÉ AUX SAINT JACQUES, Crème de Homard 40€

TRONÇON DE TURBOT, Sauce Hollandaise 48 €

RAGOÛT DE HOMARD au Champagne 60 €

SAINT JACQUES, Selon l'Inspiration du Chef 38€

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 €

ROTI DE FILET DE D'AGNEAU CROQUANT,
Jus Court aux Aromates 45 €

PLAT VÉGÉTARIEN, Selon l'Inspiration du Chef 27 €

PLATEAU DE FROMAGES Affinés de nos Régions 20 €