

## HARMONIE GOURMANDE

55 €

MISE EN BOUCHE



FOIE GRAS DE CANARD & MAGRET FUMÉ  
Marmelade d'Oranges et Fruits Secs

TARTARE DE HOMARD & ARTICHAUT POIVRADE,  
Espuma de Tomates Cerises et Basilic Rouge

NEUF BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE  
Servies sur Lit de Glace

CARPACCIO DE VEAU MARINÉ ET FUMÉ,  
Condiments, Huile de Noisette



FILET DE BŒUF DE RACE FRANÇAISE POÊLÉ,  
Poivre à Queue, Gratin de Cannelloni

RIS DE VEAU EN CROÛTE DE PAIN  
aux Herbettes Fraîches

TURBOT SNACKÉ,  
Crème de Corail d'Oursins

FILETS DE ROUGET BARBET, PEAU CROUSTILLANTE,  
Brunoise de Poulpe et Beurre Persillé



PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS



CHOISISSEZ VOTRE DESSERT  
DANS LA CARTE DES SAVEURS & DOUCEURS

## LA NORMANDIE DANS L'ASSIETTE

27 €

Ce menu n'est pas servi le samedi soir

### MENU DU MOIS

CHOISISSEZ PARMIS 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

38 €

FOIE GRAS DE CANARD,  
Chutney de Fruits, Cake au Lard Grillé

MARINADE DE THON,  
au Citron Vert et Lait de Coco

SIX BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE  
Servies sur Lit de Glace

CROMESQUIS DE RICOTTA & JAMBON SEC AFFINÉ,  
VINAIGRETTE DE BALSAMIQUE NOIR ET OLIVES



RÔTI DE CANARD,  
PAIN PERDU ET SUCS DE CIDRE BRUT

ESCALOPE DE TRUITE,  
LANGOUSTINES ET THYM CITRON

CÔTE DE BŒUF DE RACE GRILLÉE,  
Gratin Dauphinois en Cocotte (2 PERS – SUPPL 5 € PAR PERS)

FILET DE BAR EN CROÛTE DE CREVETTES,  
ÉMULSION DE GINGEMBRE



PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION



CHOISISSEZ VOTRE DESSERT  
DANS LA CARTE DES SAVEURS & DOUCEURS

POUR 52€

CE MENU PEUT ÊTRE SERVI AVEC UNE DEMIE BOUTEILLE DE VIN

CHÂTEAU LAUNAY BLANC (ENTRE DEUX MERS)  
CHÂTEAU SAINT-JULIEN ROSÉ (CÔTES DE PROVENCE)  
CHÂTEAU MAINE PASCAUD (PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX)

## SAVEURS & DOUCEURS 13 €

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

PANNA COTTA AU LAIT D'AMANDES  
et Fruits Rouges

DÉGUSTATION DE TOUT CHOCOLAT

ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX,  
Fruits du Panier

TARTE FINE AUX POMMES,  
Crème Anglaise Vanillée  
(Spécialité)

LE VÉRITABLE MILLEFEUILLE  
à la Vanille Bourbon

COQUES D'ABRICOTS au Romarin

DESSERT DU MOMENT



## POUR COMMENCER

BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE LES 6 18 € , LES 12 34 €

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS AU BOIS DE HÊTRE 22 €

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE,  
aux Baies Rouges 28 €

LA DÉGUSTATION DE FOIE GRAS DE LA COURONNE,  
Toasts Chauds 28 €

ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA et sa Petite Salade 15 €

CROQUANT DE PIEDS DE MOUTON,  
Vinaigrette de Tomates Fraîches 15 €

BURRATA DE HOMARD, Huile Vierge 40 €

SALADE DE GAMBAS & LANGOUSTINES, Pad Thai 28 €

## LA MARÉE

BELLE SOLE DE LA MANCHE, Meunière ou Grillée 45€

TRONÇON DE TURBOT SAUVAGE, Sauce Hollandaise 45€

RAGOÛT DE HOMARD au Chablis 48 €

DUO DE BAR ET TURBOT, Coulis de Crustacés 34 €

HOMARD AU GRILL (500 GRS), Filet d'Huile Vierge 45 €

## LES SPÉCIALITÉS DE LA COURONNE

LE VÉRITABLE CANARD À LA ROUENNAISE, À LA PRESSE  
(servi en deux fois - deux personnes) Préparé en Salle 56 € PAR PERS.

CÔTE DE BŒUF DE RACE GRILLÉE,  
Sauce Béarnaise (Pour deux Personnes) 32 € PAR PERS.

CŒUR DE FILET DE BŒUF DE RACE FRANÇAISE  
au Foie Gras Doré à la Poêle 36 €

VIENNOISE DE VEAU, Concassé de Tomates,  
Crème de Persil 40 €

RIS ET ROGNONS DE VEAU au Tandoori 40 €

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS 16€

Prix Nets- Service Compris 15 % sur H.T