

HARMONIE GOURMANDE

55 €

MISE EN BOUCHE



FOIE GRAS DE CANARD EN CROÛTE D'ÉPICES

BURRATA DE HOMARD,
Émulsion de Basilic & Balsamique

NEUF BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE
Servies sur Lit de Glace

RAVIOLES D'ESCARGOTS,
Bouillon de Volaille & Curcuma



FILET DE BŒUF DE RACE FRANÇAISE,
Darphin aux Herbes

MÉDAILLONS DE FILET DE VEAU À LA SAUGE,
Mousseline de Pois Chiches

LOTTE À L'ESTRAGON,
& Pignons de Pin Torréfiés

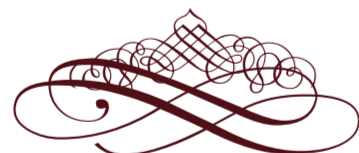
TURBOT RÔTI À LA CITRONNELLE,
Risotto Artichauts Poivrade



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 PARI MI 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

TEMPURA DE FETA,
Émulsion de Roquette & Olives

SIX BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE
Servies sur Lit de Glace

ESCABÈCHE DE SARDINES,
Mascarpone de Basilic, Gaspacho de Tomates



FILET DE CANETTE RÔTI AU MIEL & SOJA,
Crème de Maïs

DOS DE LIEU SNACKÉ
aux Crevettes & Gingembre

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

FILET DE BAR FLAMBÉ
au Chorizo et Poivrons



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)

POÊLÉE DE POMMES & POIRES FLAMBÉES,
Croquant de Cidre

DÉGUSTATION DE TOUT CHOCOLAT

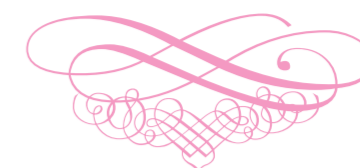
ASSIETTE DE GLACES & SORBETS ARTISANAUX,
Fruits du Panier

TARTE FINE AUX POMMES,
Crème Anglaise Vanillée
(Spécialité)

LE VÉRITABLE MILLEFEUILLE
à la Vanille Bourbon

DÔME CITRON & CRUMBLE

DESSERT DU MOMENT



POUR COMMENCER

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

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS 22 €

ESCALOPES DE FOIE GRAS CHAUD, aux Pommes 28 €

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 & Tomates 40 €

SALADE DE GAMBAS au Pad Thai 28 €

LA MARÉE

BELLE SOLE (400/600 grs) Meunière ou Grillée 45 €

TRONÇON DE TURBOT SAUVAGE, Sauce Hollandaise 45 €

RAGOÛT DE HOMARD au Chablis 48 €

POISSON DU MOMENT 34 €

HOMARD GRILLÉ (400/500 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 NORMANDE, 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 €

CASSOLETTE DE RIS DE VEAU au Vin Jaune 40 €

FILET DE CANETTE au Cidre Brut 34 €

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS 16€

Prix Nets- Service Compris 15 % sur H.T

CHÂTEAU MAINE PASCAUD, CÔTE DE BORDEAUX 28 €, CHÂTEAU LAUNAY (BLANC), ENTRE DEUX MERS 28€, CHÂTEAU ST JULIEN (ROSÉ) 28€, CHÂTEAU MONTAIGUT 30€, BEAUJOLAIS VILLAGES 30€

EAU MINÉRALE 9€, LA DEMIE EAU MINÉRALE 8€, JUS DE FRUITS 7€, DIGESTIFS À PARTIR DE 12€, CAFÉ MIGNARDISES DU PÂTISSIER 7€, INFUSION MIGNARDISES DU PÂTISSIER 8€