

HARMONIE GOURMANDE

55 €

MISE EN BOUCHE



ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD CHAUD
Croquante de Pommes & Badiane

RISOTTO DE HOMARD
Sabayon de Mangue & Timut

NEUF BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE
Servies sur Lit de Glace

TERRINE DE VEAU ET JAMBON AUX PISTACHES
& Foie Gras en Croûte



CARRÉ D'AGNEAU RÔTI EN PERSILLADE
Jus Perlé

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

MARINIÈRE DE LOTTE
Bouillon de Coquillages

FILET DE BAR TRUFFÉ AUX SAINT-JACQUES
Crème Thai



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

BURRATA DE SAUMON FUMÉ MAISON
Espuma de Brocoli & Citron Vert

SIX BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE
Servies sur Lit de Glace

CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ
Rémoulade de Céleri & Chips de Betterave



CONFIT DE PINTADE FERMÈRE
Crème de Kumquats

SANDRE EN CROÛTE DE PAIN
Emulsion de Cresson

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

DOS DE CABILLAUD & LOMO
Ecrasé de Pommes de Terre et Safran



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)

DÉGUSTATION DE TOUT CHOCOLAT

ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX,
Fruits du Panier

CHEESECAKE BANANE CARAMÉLISÉE

TARTE FINE AUX POMMES,
Crème Anglaise Vanillée
(Spécialité)

LE VÉRITABLE MILLEFEUILLE
à la Vanille Bourbon

COQUE DE RIZ SOUFFLÉ
Chocolat Blanc et Kalamansi

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 €

ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉES,
aux Baies Rouges 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 40 €

SALADE DE GAMBAS & COQUILLES SAINT-JACQUES au 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 €

COQUILLES SAINT-JACQUES DU MOMENT 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 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 €

RÔTI DE FILET DE CANARD aux Figues 40 €

RIS DE VEAU RISSOLÉS au Pesto de Noix et Persil 40 €

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS 16 €