

HARMONIE GOURMANDE

59 €

MISE EN BOUCHE



MÉDAILLON DE FOIE GRAS & BŒUF CONFIT
Émulsion de Moutarde en Grains

MARINADE DE HOMARD ET LANGOUSTINES
Mangue Vanillée, Gelée Fine d'Avocat

NEUF BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE
Servies sur Lit de Glace

GRATINÉ DE CANNELONIS D'ESCARGOTS
Crème d'Ail Doux



FILET DE BŒUF FRANÇAIS AU POIVRE À QUEUE
Finger d'Amandine

DOS DE VEAU POÊLÉ À LA SAUGE
au Maïs & Lard Frit

RÔTI DE TURBOT AUX ENCORNETS EN PERSILLADE
Embeurré de Pommes de Terre Fumées

COQUILLES SAINT-JACQUES DU MOMENT



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

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

42 €

BÛCHE AU FOIE GRAS,
Cannelé au Pain d'Épices

GAUFRE AU SAUMON & SAINT-JACQUES FUMÉES
Mascarpone au Kalamansi

SIX BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE
Servies sur Lit de Glace

VELOUTÉ DE COURGE,
Cromesquis de Féta et Cèpes



POITRINE DE VEAU FARCIE À LA FRAISE DE VEAU BRAISÉ
Crème de Butternut & Éclats de Châtaignes

FILET DE BAR AUX NOISETTES
Mousseline de Céleri Rave

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

LIEU SNACKÉ, RISOTTO DE CREVETTES
Bouillon de Homard



PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION



CHOISISSEZ VOTRE DESSERT
DANS LA CARTE DES SAVEURS & DOUCEURS

POUR 56 €

CE MENU PEUT ÊTRE SERVI AVEC UNE DEMIE BOUTEILLE DE VIN
CHÂTEAU LA ROSE BELLEVUE BLANC (BLAYE - GRAND VIN DE BORDEAUX)
CHÂTEAU SAINT-JULIEN ROSÉ (CÔTE DE PROVENCE)
CHÂTEAU MAINE PASCAUD (PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX)

SAVEURS & DOUCEURS 14 €

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

MARMELADE DE POIRES & ORANGES
Croustillant au Calisson

TARTE FINE AUX POMMES,
Crème Anglaise Vanillée
(Spécialité)

LE VÉRITABLE MILLEFEUILLE
à la Vanille Bourbon

ANANAS RÔTI À LA CARDAMONE,
Savarin au Rhum Vanille

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 23 €

ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉES, aux Framboises 34 €

DUO DE FOIE GRAS MAISON DE LA COURONNE, Toasts Chauds 34 €

ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA et sa Petite Salade 22 €

CROQUANT DE PIEDS DE MOUTON,
Vinaigrette de Tomates Fraîches 22 €

HOMARD EN SALADE,
Vinaigrette de Citronnelle & Gingembre 48 €

SALADE DE GAMBAS & COQUILLES SAINT-JACQUES
Sauce Pad Thai 32 €

LA MARÉE

BELLE SOLE (400/600 GRs) Meunière ou Grillée 50 €

TRONÇON DE TURBOT, Sauce Hollandaise 48 €

RAGOÛT DE HOMARD au Champagne 52 €

COQUILLES SAINT-JACQUES DU MOMENT 36 €

HOMARD AU GRILL (400/500 GRs), Filet d'Huile Vierge 52 €

LES SPÉCIALITÉS DE LA COURONNE

LE VÉRITABLE CANARD À LA ROUENNAISE, À LA PRESSE
(servi en deux fois - deux personnes) Préparé en Salle 58 € PAR PERS.

CÔTE DE BŒUF DE RACE NORMANDE GRILLÉE,
Sauce Béarnaise (Pour deux Personnes) 35 € PAR PERS.

CŒUR DE FILET DE BŒUF DE RACE FRANÇAISE
au Foie Gras Doré à la Poêle 39 €

RIS DE VEAU RISSOLÉS au Vin Jaune 42 €

RÔTI DE CANNETTE aux Airelles 42 €

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS 18 €