

HARMONIE GOURMANDE

55 €
MISE EN BOUCHE



FOIE GRAS DE CANARD, CHAPELURE DE PAIN D'ÉPICES,
Marmelade d'Oranges et Fruits Secs

BURRATA DE HOMARD, CHUTNEY À LA MANGUE,
Huile Vanillée

NEUF BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE
Servies sur Lit de Glace

PARMENTIER D'ABATS ET FOIES DE CANARD À LA ROUENNAISE

CŒUR DE THON ROUGE ET GAMBAS
au Lait de Coco et Citron Vert



RIS DE VEAU RISSOLÉS EN COQUE
au Tabac de Cèpes

T.BONE DE VEAU,
Émulsion de Sauge et Raifort

FILET DE BŒUF POÊLÉ
aux Échalotes Confites et Poivre Sichuan

SAINT-JACQUES SNACKÉES,
Gratiné de Poireaux, Citron Combawa

RÔTI DE BAR FARCI
aux Arachides et Galanga



PLATEAU DE 21 FROMAGES DE FRANCE



CHOISISSEZ VOTRE DESSERT
DANS LA CARTE DES SAVEURS & DOUCEURS

DÉJEUNER SUR L'HERBE

27 €

CE MENU EST SERVI UNIQUEMENT LE MIDI

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

FEUILLE À FEUILLE DE RIZ SOUFFLÉ À L'ENCRE DE SEICHE,
Décortiqué de Bulots et Crevettes, Crème de Tamara

SIX BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE
Servies sur Lit de Glace

BONBONS D'ESCARGOTS
au Beurre Vert et Chicons

GAUFRE DE POIS CHICHES, JAMBON FUMÉ,
Crème de Ricotta



KADAÏF DE QUASI DE VEAU,
Gratiné de Salsifis

GIBELOTTE DE LAPIN LAQUÉ AU YAKITORI,
Risotto d'Epeautre

MERLU MEUNIÈRE,
Beurre aux Algues

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

PLANCHA DE CHIPIRONS, AIL ET HERBES,
Ecrasé de Grenailles Safranées



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

PALET BRETON AUX POIRES RÔTIES,
Fruits du Mendiant, Glace Caramel

ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX,
Fruits du Panier

TARTE FINE AUX POMMES,
Crème Anglaise Vanillée
(Spécialité)

LE VÉRITABLE MILLEFEUILLE
à la Vanille Bourbon

DUO DE CITRON
au Sésame et Riz Soufflé

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 Figues et Noisettes Torréfiées 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 €

SALADE DE HOMARD, Vinaigrette de Cidre Caramélisée 40 €

SALADE DE GAMBAS ET COQUILLES SAINT-JACQUES,
Vinaigrette d'Épices 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 Homard 34 €

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

COQUILLES SAINT-JACQUES DU MOMENT 30 €

LES SPÉCIALITÉS DE LA COURONNE

LE VÉRITABLE CANARD À LA ROUENNAISE, À LA PRESSE
(servi en deux fois- 2 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 €

ENTRECÔTE DE VEAU,
Crème aux Champignons Sauvages 40 €

RIS ET ROGNONS DE VEAU au Tandoori 40 €

PLATEAU DE 21 FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS 16 €

Prix Nets- Service Compris 15 % sur H.T.