

## HARMONIE GOURMANDE

59 €

MISE EN BOUCHE



FOIE GRAS DE CANARD  
Noisettes & Figues

MAKIS DE GAMBAS & HOMARD INFUSÉ  
Au Yuzu & Lait de Coco

NEUF BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE  
Servies sur Lit de Glace

Mijotée d'Escargots au Goût Fumée,  
Emulsion de Châtaignes



NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES,  
Crème Truffée

FILET DE BŒUF FRANÇAIS AUX POIVRES À QUEUX,  
Lasagnes De Champignons

RÔTI DE LOTTE À L'OS AUX SUCS DE VIN,  
Mousseline de Céleri Rave

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER FARCI  
Aux Ris de Veau, Pain Perdu à la Courge



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  
& les jours de fête

### 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 €

TERRINE DE FOIE GRAS,  
Cake au Lard Grillé

TOSTADA DE POULPE MARINÉE  
Crème de Tomates Séchées

SIX BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE  
Servies sur Lit de Glace

BUCHE DE BETTERAVE & GORGONZOLA  
Pétales de Jambon Sec



CROUSTILLANT DE PINTADE  
Jus au Cidre & Sarriette

AIGUILLETES DE SAINT-PIERRE POÊLÉES  
Émulsion de Cèpes

RÔTI D'AGNEAU EN CROÛTE À L'ESTRAGON,  
Jus Court Perlé

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

DOS DE LIEU SNACKÉ FARCI AUX CALAMARS,  
Infusion 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 15 €

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

DÉGUSTATION DE TOUT CHOCOLAT

ASSIETTE DE GLACES & SORBETS ARTISANAUX,  
Fruits du Panier

STRACCIATELLA D'ANANAS & COCO TORRÉFIÉE

TARTE FINE AUX POMMES,  
Crème Anglaise Vanillée (Spécialité)

LE VÉRITABLE MILLEFEUILLE  
à la Vanille Bourbon

BISCUIT RICOTTA AU CITRON,  
Crème d'Agrumes & Meringue Française

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, au Pommeau 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 €

BURRATA DE HOMARD, Émulsion de Citronnelle 48 €

SALADE DE GAMBAS & LANGOUSTINES  
Sauce Thaïlandaise 32 €

## LA MARÉE

BELLE SOLE DE LA MANCHE (400/600 GRS) Meunière ou Grillée 50 €

TRONÇON DE TURBOT, Sauce Hollandaise 48 €

RAGOÛT DE HOMARD AU CHAMPAGNE 52 €

DUO DE LOTTE ET SAINT PIERRE À L'OSEILLE 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 GRILLÉE DE RACE NORMANDE  
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 €

NOIX D'AGNEAU EN PERSILLADE, Jus Perlé 42 €

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS 18 €