

HARMONIE GOURMANDE

65 €

MISE EN BOUCHE



NEUF BELLES HÙITRES DE LA MANCHE
Servies sur Lit de Glace

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
aux Noix & Abricots

ROYALE D'ESCARGOTS
En Persillade

HOMARD & GAMBAS EN SALADE
à l'Huile de Sésame & Soja



T.BONE DE VEAU AU TABAC DE CÈPES
au Jus Crémé & Marmelade d'Orange

FILET DE BŒUF FRANÇAIS
aux Sucrs de Vin Rouge & Échalotes Confites

SUPRÊME DE TURBOT SNACKÉ AU CHORIZO IBÉRIQUE
Jus Safrané

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
& 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

45 €

TERRINE DE FOIE GRAS
Cake au Lard Grillé

TORTILLA DE CREVETTES MARINÉES
Au Citron Vert & Gingembre

CROMESQUIS DE RICOTTA
Au Canard Fumé & Gésiers Confits

SIX BELLES HÙITRES DE LA MANCHE
Servies sur Lit de Glace



MAGRET DE CANARD AU KUMQUAT & POMMEAU
Tourte aux Pommes

POITRINE DE COCHON LAQUÉE
Choux Rouges & Marrons

DOS DE CABILLAUD AUX COQUES,
Bouillon d'Épices à l'Origan

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

RÔTI DE DAURADE AU THYM & CITRON
Émulsion au Curcuma



PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION



CHOISISSEZ VOTRE DESSERT
DANS LA CARTE DES SAVEURS & DOUCEURS

POUR 59 €

CE MENU PEUT ÊTRE SERVI AVEC UNE DEMIE BOUTEILLE DE VIN

CHÂTEAU MAINE PASCAUD (PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX)
CHÂTEAU LA ROSE BELLEVUE BLANC (BLAYE - GRAND VIN DE BORDEAUX)
CHÂTEAU SAINT-JULIEN ROSÉ (CÔTES DE PROVENCE)

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

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE
Sablé Breton

DESSERT DU MOMENT

TARTE FINE AUX POMMES,
Crème Anglaise Vanillée (Spécialité)

LE VÉRITABLE MILLEFEUILLE
à la Vanille Bourbon

PANNA COTTA D'AGRUMES,
Riz Soufflé au Chocolat Blanc

CORNET DE MANGUE RÔTIE AUX ÉPICES
Sorbet Noix de Coco



POUR COMMENCER

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

ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉES, à la Mandarine
& Noisettes Torréfiées 36 €

DUO DE FOIE GRAS MAISON DE LA COURONNE, Toasts Chauds 36 €

HOMARD EN SALADE, Émulsion au Caramel
& Vinaigre de Cidre 60 €

ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA & sa Petite Salade 26 €

CROQUANT DE PIEDS DE MOUTON,
Vinaigrette de Tomates Fraîches 26 €

GAMBAS & SAINT-JACQUES, Sauce Pad Tai 34 €

LA MARÉE

BELLE SOLE DE LA MANCHE (400/600g) Meunière ou Grillée 54 €

PÊCHE DU MOMENT 36 €

TRONÇON DE TURBOT, Sauce Hollandaise 48 €

RAGOÛT DE HOMARD au Champagne 60 €

DUO DE TURBOT & CABILLAUD EN CROÛTE
de Noisettes & Céleri 36 €

HOMARD AU GRILL (400/500 grs), Filet d'Huile Vierge 60 €

COQUILLES SAINT-JACQUES DU MOMENT 37€

LES SPÉCIALITÉS DE LA COURONNE

LE VÉRITABLE CANARD À LA ROUENNAISE, À LA PRESSE,
Préparé en Salle (servi en deux fois - deux personnes) 72 € PAR PERS.

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE DE RACE FRANÇAISE
Sauce Béarnaise (Pour deux Personnes) 38 € PAR PERS.

CŒUR DE FILET DE BŒUF DE RACE FRANÇAISE,
au Foie Gras Doré à la Poêle 49 €

CASSOLETTE DE RIS DE VEAU RISSOLÉS au Vin Jaune 46 €

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, en Croûte d'Herbes 45 €

PLAT VÉGÉTARIEN, Selon l'Inspiration du Chef 27 €

PLATEAU DE FROMAGES Affinés de nos Régions 20 €

CHÂTEAU MAINE PASCAUD, CÔTES 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€