Desserts

Plateau de fromages Servi avec une salade verte, 2/3/4 morceaux au choix	6/9/12
Choux praliné chocolat, gingembre confit, glace cookies	11,00
Pomme cuite comme une Tatin, gros sablé breton, sorbet passion	11,00
Comme une ile flottante mangue passion, tuile coco	11,00
Croquant au citron, lemon curd et citron noir, sorbet citron	11,00
Coupe de glaces (Glaces : v*anille, chocolat, caramel, cookies, pistache, yaourt* *Sorbets : Citron, fraise, framboise, agrumes, passion*)	
2 boules	4,60
3 boules	6,60

Menu enfant 13euros

Boisson (sirop à l'eau, limonade, diabolo, ice-tea, jus de fruits, coca)

Steak haché ou poisson du jour ou saumon fumé
Linguines, purée de pommes de terre ou frites de patate douce

---

Coupe de glaces ou dessert du jour

Menu du jour 27euros

Entrée, plat, fromage ou dessert

Uniquement du lundi au vendredi, au déjeuner
Hors week-ends et jours fériés

MAISON MER

MaisonMer@convivales.com

Côté Mer

Assiette de 6/9/12 huîtres creuses de Asnelles n°3	12/18/24
Assiette de saumon fumé maison, sauce Aigrelette	15,50
Assiette de bulots (250g), mayonnaise aux algues	14,50
Assiette de 3 rillettes : saumon, maquereau au chorizo, sardine aux herbes	13,00
Assiette de fruits de mer à composer	
3 huîtres	7,00
5 crevettes roses	14,00
150g de bulots	8,00
100g de crevettes grises	9,50
100 g de bigorneaux	7,50
3 langoustines	12,50
Rillettes au choix	4,00
Demi tourteau	13,50
Plateau de fruits de mer *Demi-tourteau, 12 huîtres, crevettes roses, bulots, crevettes grises, bigorneaux, langoustines*	52,00
Homard entier ou demi-homard sur réservation 24h à l'avance	*Tarif selon arrivage*

Côté Snack

Tous nos snacks sont servis avec des frites de patates douces et une mayonnaise épicée

Croque-Monsieur *Tomme de vache, jambon blanc truffé, salade de saison aux graines*	14,50
Sando aux crevettes panées *Sandwich chaud au pain de mie, crevettes panées, coleslaw, concombre, gingembre, herbes*	16,00
Sando au porc confit *Sandwich chaud au pain de mie, porc confit, coleslaw, parmesan, herbes*	15,00
Croque-Monsieur végétarien *Champignons de paris sautés à l'ail et persil, tomme de vache, oignons rouges confits, salade de saison aux graines*	13,50

Entrées

Soupe de poissons, croûtons frottés à l'ail, emmental et rouille	13,50
Œuf parfait, mousseline d'oignons fumés, Spianata et noisettes	15,00
Gelée d'eau de mer, Saint Jacques, langoustine, huitres	17,50
Salade de croustillant de camembert et julienne de pommes, magret de canard fumé, vinaigrette de cidre	13,00
Croustillants de langoustines, bisque crémeuse, tartare de langoustines aux algues	21,50
Tartare de dorade au gingembre, condiments, sarrasin et salade d'herbes	15,50
Planche de la Mer *Saumon fumé, crevettes panées, bulots, rillette de poissons, arrivage du jour*	22,00
Planche du Terroir *Jambon blanc truffé, charcuterie de Bayeux, fromages Normand*	22,00

Poissons

Saint Pierre rôti au lard de Pata Negra, fricassée de salicornes et fenouil, Beurre blanc aux œufs de truites	32,00
Cabillaud rôti sur la peau, brandade et coquillages de nos côtes, jus aux herbes	22,00
Filet de bar rôti au beurre demi-sel, linguines au citron confit et poutargue	25,00

Viandes

Échine de porcelet confite, texture de carottes	21,00
Filet de bœuf, croustillant de pommes de terre, béarnaise	29,00
Suprême de pintade fermière, gros champignon farci au parmesan	22,00