



La Mouette Gourmande

Menu 18.90 €

Menu 18.90 €

Une entrée chaude ou froide ,
un plat chaud, un fromage et un dessert au choix
Le menu choisi sera le même pour chaque convive.

Entrées froides

- Brochettes Thai et variation de légumes saveurs asiatiques
- Le Polaire: rillettes de saumon, asperges vertes, saumon fumé, crème citronnée
 - Médaillon de boeuf au foie gras, compotée d'oignons , coeur de sucrine
- Saumon mariné à l'aneth, douceur d'agrumes, et ficoïde glaciale au balsamique

Entrées chaudes

- Cassolette Granvillaise « poissons et coquillages de nos côtes », fumet parfumé et crème légère
- Ravioles de Gambas et saumon, croustillant feuilleté au sésame, sauce Chardonnay

Plats chauds « viande »

- Médaillon de veau, Tuile noisette, Sauce crème Chardonnay, gratin dauphinois
 - Suprême de pintade, sauce au cidre et calvados, gratin dauphinois
 - Millefeuille de canard confit en Parmentier, Sucrine, sauce forestière
- Tournedos de confit de boeuf, sauce carbonnade, brochette de grenailles au sel de Guérande et poitrine fumé

Plats chauds « poisson »

- Filet de dorade, haricots en « barigoule aux petits légumes », Sauce Muscadet
- Saumon à la ficelle mi cuit, mi fumé, écrasé de pomme de terre olives et citrons confits

Fromage

- Crémier de chaume flambé au genièvre et ses croûtons
- « Fromage chaud pour six à huit personnes servi flambé »

Desserts

Trio de desserts

Trois desserts au choix

- Tartelette aux fraises et ganache pistache - Passion fruité - Fondant framboise
- Merveilleux citron - Royal chocolat - Tarte tatin - Caramelis - Craquelin noisettes - Duo myrtilles et cassis

Pain compris

Trou Normand 0.95€

Sorbet pomme et verrine
« Hors Calvados »

Hors boissons et hors service

Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais
Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien
Tout changement entraîne une tarification à la carte.



La Mouette Gourmande

Menu 21.90 €

Menu 21.90 €

Une entrée chaude ou froide, un plat chaud, un fromage et un dessert au choix
Le menu choisi sera le même pour chaque convive

Entrées froides

- Éclair de la mer pétoncle et gambas, perles de yuzu sur salade de saison
- Duo de canard : Millefeuille de foie gras au pain d'épices et médaillon de confit de canard au foie gras, chutney d'oignons « rouges »
- Saumon mi-cuit mi fumé aux herbes fraîches, sur un crémeux en deux saveurs et perles de soja
 - Involtini de boeuf mariné et millefeuille de légumes Zaatar
- Demi Homard de Chausey, ficoïde glaciale et vinaigrette homardine (supplément 10€)

Entrées chaudes

- Brochettes de gambas au kadaïf et tétragone, salpicon de légumes, coulis de tomates fraîches
- Ravioles de Gambas et saumon, croustillant feuilleté au sésame, sauce Petit Chablis

Plats chauds « viande »

- Médaillon de veau « basse T° », Sauce au Chardonnay et épices parfumées, Fondant pomme de terre, voile aux épices
 - Magret de canard grillé sur la peau, Sauce vin rouge épicé au jus de veau, gratin dauphinois
 - Suprême de pintade, Sauce terroir normand, garni de gratin dauphinois, voile croustillante
- Confit d'agneau aux fruits secs « basse T° », jus d'agneau au thym, Légumes glacés au beurre et grenailles rôties
- Pièce de boeuf rôti, sauce forestière et brochette de champignons, écrasé de pomme de terre, voile aux épices douces

Plats chauds « poisson »

- Filet de bar poêlé, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive au thym, coulis de langoustine
- Filet de rascasse du nord, risotto au chorizo et salpicon de légumes, crème acidulée au citron confit

Fromages

- Crémier de chaume flambé au genièvre et ses croûtons
- « Fromage chaud pour six à huit personnes servi flambé »

Desserts

Trio de desserts

Trois desserts au choix

- Tartelette aux fraises et ganache pistache - Passion fruité - Fondant framboise
- Merveilleux citron - Royal chocolat - Tarte tatin - Caramelis - Craquelin noisettes - Duo myrtilles et cassis

Ou

Dessert « individuel »

- L'évasion de Tokyo
Biscuit financier vanille, confit de framboise, crémeux à la vanille et tonka, croustillant praliné

- Le San Juan 1978:

Dacquoise amande citron vert, crème citron, ananas poêlé, mousse Coco

- Le Fantastique

Millefeuille fraise et crème mousseline vanille, coulis fruits rouges

- La Macaronnade

Framboises fraîches, Crème pistache, Macaron géant

Pain compris

Trou Normand 0.95€

Sorbet pomme et verrine
« Hors Calvados »

Hors boissons et hors service

Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais
Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien
Tout changement entraîne une tarification à la carte.

www.lamouettegourmande.com



La Mouette Gourmande

Menu 25.90€

Menu 25.90 €

Une entrée chaude ou froide, un plat chaud, un fromage et un dessert au choix
Le menu choisi sera le même pour chaque convive

Entrées froides

- Marbré de foie gras au « Coteaux du Layon », croustillant au pavot bleu
 - Éclair de Homard bleu et Gambas, Perle de yuzu sur tétragone
- Trio de canard : Magret fumé cuit basse « T° », Médaillon de confit au foie gras, Millefeuille de foie gras au pain d'épices
 - Brochette de gambas marinées sur un maki de légumes croquant et herbes fraîches
 - Demi Homard de Chausey, ficoïde glaciale et vinaigrette homardine (supplément 8€)

Entrées chaudes

- Nid croustillant de St Jacques sur un crémeux de céleri, sauce Noilly Prat
- Ravioles de langoustine et farce fine, finger au sésame, Sauce homardine

Plats chauds « viande »

- Filet de boeuf marinade agrumes et estragon sauce au confit d'échalotes, écrasé de pomme de terre, voile aux épices douces
 - Pavé de veau, sauce crème acidulée à la cardamome, purée Crécy et chips de comté
- Aiguillette de canard salpicon d'olives noires, câpres et poitrine fumée au jus de veau, confit de grenailles Sarladaise
 - Confit d'agneau aux griottes basse t° dans son croustillant de filo, pommes de terre fondantes à la crème
 - Pintade, farce fine au foie gras, jus de volaille au poivre sauvage, gratin dauphinois, voile aux épices

Plats chauds « poisson »

- Filet de bar poêlé sauce Chablis, risotto aux herbes et tomate confite
- Brochette de Thon au balsamico et raifort, Haricot de soja en barigoule

Fromages

- Crémier de chaume flambé au genièvre et ses croûtons
- « fromage chaud pour six à huit personnes servi flambé »

Trio de desserts

Trois desserts au choix

- Tartelette aux fraises et ganache pistache - Passion fruité - Fondant framboise
- Merveilleux citron - Royal chocolat - Tarte tatin - Caramelis - Craquelin noisettes - Duo myrtilles et cassis

Ou

Dessert « individuel »

- L'évasion de Tokyo
Biscuit financier vanille, confit de framboise, crémeux à la vanille et tonka, croustillant praliné

- Le San Juan 1978:
Dacquoise amande citron vert, crème citron, ananas poêlé, mousse Coco

- Le Fantastique
Millefeuille fraise et crème mousseline vanille, coulis fruits rouges

- La Macaronnade
Framboises fraîches, Crème pistache, Macaron géant

Pain compris

Trou Normand 0.95€

Sorbet pomme et verrine
« Hors Calvados »

Hors boissons et hors service
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais
Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien
Tout changement entraîne une tarification à la carte.

www.lamouettegourmande.com