



# La Mouette Gourmande

## 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

- Millefeuille de légumes au chèvre frais, croustillant de filo, salade roquette et herbes du moment
- Tartare de saumon aux agrumes, crème acidulée et fines herbes
- Médaillon de boeuf au foie gras, compotée d'oignons, salade d'herbes
- Rillettes de maquereau aux épices douces et tuile croustillante, lentilles coco aux fines herbes et citron vert

### Entrées chaudes

- Brochettes Thai et variation de légumes grillés aux saveurs asiatiques
- Croustillant de gambas et tétragone (salade de saison), salpicon de légumes, coulis de tomates fraîches

### Plats chauds « viande »

- Ballottine de pintade et farce fine champignons et lard paysan, sauce cardamome noire
- Filet mignon de cochon marinade au thym, cuit basse T°, sauce crème aux fines herbes de saison
- Parmentier de confit de canard, salade du moment
- Confit de boeuf, sauce carbonnade « Bière de Jullouville »

### Garnitures au choix « viande »

- Fondant de pomme terre au chorizo, Fondant de pomme terre au lard paysan
- Fondant de pomme terre aux champignons, Fondant de pomme terre au citron confit et huile d'olive

### 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 - Caramelis - Craquelin noisettes - Duo myrtilles et cassis

Trou Normand 1.45€

Sorbet pomme et verrine  
« Hors Calvados »

Les différentes salades et herbes seront amenées à être modifiées selon les saisons  
Hors boissons et hors service, hors pain. Tous les menus sont faits maison  
Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien  
Tout changement entraîne une tarification à la carte.



# La Mouette Gourmande

## Menu 24.90€

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 : St Jacques granvillaise et chair de tourteau, crème monté citron vert sur salade de saison
- Trio de canard : Magret fumé cuit basse « T<sup>°</sup> », Médaille de confit au foie gras, Millefeuille de foie gras au pain d'épices
  - Brochette de gambas marinées sur un maki aux légumes croquant et herbes fraîches
  - Saumon mi-cuit mi fumé aux herbes fraîches, sur un crémeux en deux saveurs
  - Involtini de boeuf mariné et brochette de légumes Zaatar
- Demi Homard de Chausey, ficoïde glaciale et vinaigrette homardine (supplément 12€)

### Entrées chaudes

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

### Plats chauds « viande »

- Médaille de veau « basse T<sup>°</sup> », Sauce au Chardonnay et épices parfumées
- Magret de canard grillé mi fumé, Sauce vin rouge épicé au jus de veau
- Suprême de poulet fermier, Sauce terroir normand « cidre et calvados »
  - Confit d'agneau aux fruits secs « basse T<sup>°</sup> », jus d'agneau au thym
  - Pièce de boeuf rôti, sauce forestière et brochette de champignon

### Plats chauds « poisson »

- Filet de bar poêlé au sel d'algues marines, sauce crème écume des mers
- Dos de cabillaud ou lieu jaune et salpicon de légumes, crème acidulée au citron confit

### Garnitures au choix « viande et poisson »

- Fondant de pomme terre au chorizo, Fondant de pomme terre au lard paysan
- Fondant de pomme terre aux champignons, Fondant de pomme terre au citron confit et huile d'olive

### 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 - Caramelis - Craquelin noisettes - Duo myrtilles et cassis

Trou Normand 1.45€

Sorbet pomme et verrine  
« Hors Calvados »

Les différentes salades et herbes seront amené a être modifier celons les saisons  
Hors boissons et hors service, hors pain Tous les menus sont de fabrication maison  
Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien  
Tout changement entraîne une tarification à la carte.



# La Mouette Gourmande

## Menu 29.90€

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
- Médaillon de volaille, farce fine au foie gras et morilles, salade de petite épeautre aux fines herbes
- Sashimi de thon, escabèche de légumes de saison et salade d'herbes au gomasio
- Cannelloni de saumon mariné au galanga, patate douce au curry coco
- Demi Homard de Chausey, ficoïde glaciale et vinaigrette homardine (supplément 12€)

### 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 en marinade rustique, carotte confite, Sauce au poivre du Sichuan
- Grenadin de veau grillé et cuit basse t°, voile croustillante, sauce crème au livarot
- Aiguillette de canard salpicon d'olives noires, câpres et poitrine fumée au jus de veau
- Carré d'agneau grillé et étuvé dans son jus, jus d'agneau au thym, tomates confites
- Suprême de Pintade, farce fine au foie gras, jus de volaille au poivre sauvage, voile aux épices

### Plats chauds « poisson »

- Filet de bar poêlé sauce Chablis, niçoise de légumes aux herbes fraîches
- Filet de Turbo étuvé à la badiane, sauce safrané, toast de campagne et tapenade d'olive noir

### Garnitures au choix « viande et poisson »

- Fondant de pomme terre au chorizo, Fondant de pomme terre au lard paysan
- Fondant de pomme terre aux champignons, Fondant de pomme terre au citron confit et huile d'olive

### 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 - Caramelis - Craquelin noisettes - Duo myrtilles et cassis

Trou Normand 1.45€

Sorbet pomme et verrine  
« Hors Calvados »

Les différentes salades et herbes seront amené a être modifier celons les saisons  
Hors boissons et hors service, hors pain Tous les menus sont de fabrication maison  
Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien  
Tout changement entraîne une tarification à la carte.