

Restaurant Côté Sud



Été 2022

Nos entrées

Croq feuilleté à l'italienne (roquette, crémeux parmesan, jambon sec, tomate cerise confite, câpres de capucine)	13.00€
Œuf croustillant, crème petits pois et chorizo ibérique	12.00€
Pâté en croûte au por'lin et camembert affiné au Calvados	13.00€
Amandes de mer farcies à la catalane	13.00€
Rouleaux de printemps, pomme et saumon fumé, dip coriandre et citron vert	16.00€
Terrine de foie gras de canard « Maison », chutney fruits rouges au vinaigre de framboise	17.00€
Assiette « Terre & Mer » (terrines foie gras, rouleaux de printemps)	18.00€
Ceviche de crevettes, mangue, granny smith et vanille	16.00€

Nos plats

La suggestion du Chef	19.00€
Grondin rouge, brunoise de légumes et coulis poivrons basilic	20.00€
Pavé de merlu mariné aux agrumes et fleur de thym citronnée, beurre piment d'Espelette, turban de pomme de terre confite	23.00€
Cabillaud rôti, lisé de patate douce, vierge tomate et yuzu	25.00€
Suprême de volaille noire basse température, viennoise de tomate, frite polenta, courgette farcie	19.00€
Épaule de cochon de 8 heures, cromesquis pomme de terre et cacahuètes, ketchup de carotte acidulé	19.00€
Feuille à feuille de bœuf, risotto aux asperges, jus au garam masala	24.00€
Souris d'agneau caramélisée, tarte fine de légumes au pistou, jus perlé au miel	24.00€

Le coin végétarien

Le risotto du moment	14.00€
Déclinaison autour du légume	14.00€

Nos fromages

Duo de fromages Normands en verdurette	6.00€
Chèvre frais, miel et pétales de fleurs, jeunes pousses	8.00€

Nos desserts

Mi-cuit chocolat intense, crémeux caramel exotique	8.00€
Mousse framboise, compotée fruits rouges, tuile pistache	8.00€
Bouchées noix de coco et chocolat blanc, sauce pralinée	8.00€
La pomme (bavarois vanille, insert pomme confite, biscuit crumble)	9.00€
Comme une tarte citron (ganache citron vert, marmelade acidulée, sablé éclats de noisette)	9.00€
Trilogie du pâtissier (mi-cuit, mini mousse framboise, bouchée coco)	8.00€