

## HARMONIE GOURMANDE

60 €

MISE EN BOUCHE



NEUF BELLES HÙITRES DE LA MANCHE  
Servies sur Lit de Glace

FOIE GRAS DE CANARD AUX ÉPICES  
Chutney d'Oranges Confites

TORTILLA DE HOMARD & GAMBAS MARINÉES  
au Gingembre et Citron Vert

PANNA COTTA D'ASPERGES & JAMBON MANGALICA AFFINÉ  
Crumble de Sésame, Huile Epicée



FILET DE BŒUF FRANÇAIS AU POIVRE À QUEUE  
Lasagnes de Champignons

MOSAÏQUE DE RIS & TENDRON DE VEAU SNACKÉ  
Crème Saveur Truffe d'Été

BAR EN CROÛTE DE PAIN,  
Émulsion au Safran, Coulis de Courgette

MEUNIÈRE DE TURBOT, RISOTTO DE POUSSÉS D'ÉPINARD  
au Combawa et Pignons de Pin



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 PARI MI 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

44 €

TERRINE DE FOIE GRAS  
Cake au Lard Grillé

MAKIS DE CREVETTES SAUTÉES  
Émulsion de Kalamansi

SIX BELLES HÙITRES DE LA MANCHE  
Servies sur Lit de Glace

FEUILLE À FEUILLE D'OLIVES & TOMATES SÉCHÉES AU BASILIC  
Jambon Affiné



CUISSE DE CANETTE DE RÉGION BRAISÉE  
Parmentier au Canard Fumé

PLUMA DE COCHON GRILLÉ  
Courgette Farcie & Condiment Tomaté

RÔTI DE LOTTE À L'OS,  
Bouillon de Bouillabaisse aux Gnocchis de Roquette

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

CROUSTILLANT DE MERLU  
Beurre Citronné, Huile d'Estragon



PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION



CHOISISSEZ VOTRE DESSERT  
DANS LA CARTE DES SAVEURS & DOUCEURS

POUR 58 €

CE MENU PEUT ÊTRE SERVI AVEC UNE DEMIE BOUTEILLE DE VIN

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

GASPACHO DE FRUITS ROUGES À LA MENTHE  
Mousse Tonka en Coque

TARTE FINE AUX POMMES,  
Crème Anglaise Vanillée (Spécialité)

LE VÉRITABLE MILLEFEUILLE  
à la Vanille Bourbon

RIZ AU LAIT VANILLÉ,  
Chaud-Froid de Pêches Gratinées

CRÉMEUX DE RHUBARBE  
Tuile de Sarrasin et Meringue

DESSERT DU MOMENT



## POUR COMMENCER

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

SAUMON FUMÉ par nos Soins au Bois de Hêtre 25 €

ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉES, au Pommeau 36 €

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

ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA et sa Petite Salade 26 €

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

BURRATA DE HOMARD, Émulsion d'Huile Citronnée,  
Gelée d'Olive Verte 60 €

SALADE DE GAMBAS & LANGOUSTINES, Sauce Thaïlandaise 34 €

## LA MARÉE

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

PÊCHE DU MOMENT 36 €

TRONÇON DE TURBOT, Sauce Hollandaise 48 €

RAGOÛT DE HOMARD au Champagne 60 €

DUO DE BAR & LOTTE VAPEUR au Thym Citron  
Risotto de Roquette 36 €

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

## LES SPÉCIALITÉS DE LA COURONNE

LE VÉRITABLE CANARD À LA ROUENNAISE, À LA PRESSE  
(servi en deux fois - deux personnes) Préparé en Salle 70 € PAR PERS.

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE DE RACE NORMANDE  
Sauce Béarnaise (Pour deux Personnes) 35 € PAR PERS.

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

RIS DE VEAU RISSOLÉS au Vin Jaune 44 €

ROTI DE CANETTE au Miel & Fruits Rouges 42 €

PLAT VÉGÉTARIEN Selon l'Inspiration du Chef 27 €

PLATEAU DE FROMAGES Affinés de nos Régions 20 €

Prix Nets- Service Compris 15 % sur H.T