

Menu ST Jacques

32,00 €



Mise en Bouche de Saison
Velouté de champignons de Paris et son nuage de lait



Beignets de St Jacques en tempura et ses frites de fenouil, mayonnaise

OU

**Tartine Normande aux pommes cidrées, camembert
et sa farandole de légumes, fruits frais**
camembert, pommes cidrées, fromage râpé sauce camembert



St Jacques aux Délices de Normandie
Médailillon de riz noir beignets de légumes et tomates provençales

OU

Sauté de Veau et son gratin de pomme de terre
Beignets de légumes, tomates provençales

Suggestion de fromage (Suppl : 4 €)
Camembert ou Pont-l'Évêque et fruits de saison



La Gourmandise Sucrée en Écrin de St Jacques
Moelleux au chocolat blanc et butternut, boule de glace vanille de Bourbon,
oranges confites façon Suzette et son coulis, chantilly Pistache

*Plats fait maison et élaborés par nos soins avec des produits frais,
Saint-Jacques de nos côtés du Port de Ouistreham.*

Plat Signature Découverte : ST Jacques à la Nage 24,00 €

Noix de St Jacques Fraîches, bouillon de légumes, julienne de légumes frais,
au coriandre frais et ses Nouilles au blé tendre