



La Table D'Henry
FLOTTEMANVILLE

Soucieux et respectueux des produits que nous utilisons,
nous tenions à remercier nos *collaborateurs :

***Farine:** Minoterie Roupsard du Ham

***Pain:** Artisan Boulanger Fleur de Blé Valognes

***Oeuf:** La ferme du Vinehay Montebourg

***Légumes:** La Happe Disgoville / Les Jardins Lingreville et Créances

***Crémerie:** Réo Lessay / Maîtres Laitiers du Cotentin

***Poisson & Crustacé :** Manche Marée Cherbourg

***Thé & Infusion:** Nectar de Thé Artisans de Qualité Collège Culinaire Saint-Avé

***Fromages:** Au bonheur des petits souris Valognes

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place a l'exception de certaines glaces artisanales fournis par notre fournisseur

*Pôle Sud (Compagnie des desserts)



Merci d'avance de nous indiquer à la prise de commande:

Vos Allergies, Intolérance,
et Impératif horaires

Merci d'avance de nous indiquer à la prise de commande:

Si vous possédez un Bon Cadeau

Formule Déjeuner

Servis en semaine (Hors Jours Fériées)

* ENTRÉE + PLAT = 18€00 / PLAT + DESSERT = 18€00

* ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 22€00

Voir notre Ardoise du Jour

Menu du Bistrot 32€00

Accord Mets et Vins 18€00 (3 verres de vin de 10 CL en accord avec chaque plats)

Velouté de courge butternut, œuf parfait et poitrine fumé

Saumon fumé maison, mousse de chèvre frais et crackers aux graines

Profiteroles de Camembert, crème d'ail et Andouille de Vire

Filet de Merlu sauce dieppoise, spaghetti à l'encre de seiche

Demi Coquelet en deux cuisson, duxelles de champignons et mousseline de panais

Filet de Canette sauce poivre et frites maison

Tarte amandine citron meringuée et glace yaourt bulgare

Entremet fruits rouges, mousse et financier vanille, biscuit feuillantine

Poire pochée aux épices, crumble et sauce chocolat, glace au sirop d'érable pécan

Assiette de fromages affinés au lait cru de chez «Au bonheur des Petites Souris»

Coupe de glace artisanales 2 Boules (Parfum au choix)

*Pavlova glacée aux fruits exotiques, crème chantilly et mascarpone (+3€00)

*Brioche perdu sauce chocolat noisette et glace vanille Bourbon (+3€00)

*Canelé de Bordeaux, diplomate au Rhum, pommes caramélisées (+3€00)

*Palette Gourmande Assortiment de tous les desserts (hors fromage) (+4€00)

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas

Le Menu du Bistrot à une durée de service d'environ 1h30 à 2h00
en fonction de l'affluence

Merci de nous signaler votre impératif horaire

Merci de votre compréhension

Menu d' Henry 42€00

Accord Mets et Vins 18€00 (3 verres de vin de 10 CL en accord avec chaque plats)

Feuilleté de fricassée de champignons, sauce cocotte aux morilles

Samoussas de confit de canard, salade de magret fumé aux noix

Brioche toastée au crabe, mayonnaise citronnée et avocat

Terrine de Foie-Gras au Jurançon et chutney exotique

Entrée au choix du Menu du Bistrot

Faux-Filet de Bœuf charolais, sauce béarnaise et frites maison

Noix de Saint Jacques, sauce saumon fumé, mousseline de topinambour

Filet de Poisson noble, beurre nantais et pomme de terre fondantes

*Ris de veau au sautoir , pommes dauphines et sauce foie gras truffé (+8€00)

Plat au choix du Menu du Bistrot

Pavlova glacée aux fruits exotiques, crème chantilly et mascarpone

Brioche perdu sauce chocolat noisette et glace vanille Bourbon

Canelé de Bordeaux, diplomate au Rhum, pommes caramélisées

Tarte amandine citron meringuée et glace yaourt bulgare

Entremet fruits rouges, mousse et financier vanille, biscuit feuillantine

Poire pochée aux épices, crumble et sauce chocolat, glace au sirop d'érable pécan

Assiette de fromages affinés au lait cru de chez «Au bonheur des Petites Souris»

Coupe de glace artisanales 2 Boules (Parfum au choix)

*Palette Gourmande Assortiment de tous les desserts (hors fromage) (+4€00)

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas

Le Menu D'Henry à une durée de service d'environ 1h30 à 2h00.

en fonction de l'affluence

Merci de nous signaler votre impératif horaire

Merci de votre compréhension

Menu Enfant 13€00

Jusqu'à 10ANS

Boissons: Sirop à l'eau Grenadine ou Menthe ou (Autres Boissons + 1€50)

Plat: Faux-Filet de Bœuf ou Filet de Merlu **Accompagnement:** Frites et Légumes

Dessert: Glace ou Compote ou (Dessert au choix à la carte +6€00)

Carte

Les Entrées

- Velouté de courge butternut, œuf parfait et poitrine fumé 9€00
Saumon fumé maison, mousse de chèvre frais et crackers aux graines 10€00
Profiteroles de Camembert, crème d'ail et Andouille de Vire 10€00
Feuilleté de fricassée de champignons, sauce cocotte aux morilles 12€00
Samoussas de confit de canard, salade de magret fumé aux noix 13€00
Brioche toastée au crabe, mayonnaise citronnée et avocat 13€00
Terrine de Foie-Gras au Juranson et chutney exotique 14€00

Les Plats

- Filet de Merlu sauce dieppoise, spaghetti à l'encre de seiche 23€00
Demi Coquelet en deux cuisson, duxelles de champignons et mousseline de panais 21€00
Filet de Canette sauce poivre et frites maison 22€00
Faux-Filet de Boeuf charolais, sauce béarnaise et frites maison 24€00
Noix de Saint Jacques, sauce saumon fumé, mousseline de topinambour 24€00
Filet de Poisson noble, beurre nantais et pomme de terre fondantes 25€00
Ris de veau au sautoir, pommes dauphines et sauce foie gras truffé 34€00

Les Plats commandés en direct nécessitent entre
30 et 35 MINUTES de préparation en fonction de l'affluence
Merci de nous signaler votre impératif horaire
Merci de votre compréhension

Les Desserts

- Tarte amandine citron meringuée et glace yaourt bulgare 8€00
Entremet fruits rouges, mousse et financier vanille, biscuit feuillantine 8€00
Poire pochée aux épices, crumble et sauce chocolat, glace au sirop d'érable pécan 8€00
Assiette de fromages affinés au lait cru de chez «Au bonheur des Petites Souris» 8€00
Pavlova glacée aux fruits exotiques, crème chantilly et mascarpone 9€00
Brioche perdu sauce chocolat noisette et glace vanille Bourbon 10€00
Canelé de Bordeaux, diplomate au Rhum, pommes caramélisées 10€00
Palette Gourmande Assortiment de tous les desserts (hors fromage) 14€00
Coupe de glace artisanales (parfum au choix) 2 Boules = 6€00 / 3 Boules = 8€00

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas