



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

*Œuf: La ferme du Vinehay Montebourg

*Légumes: La Happe Disgoville

*Légumes: Les Jardins Lingreville et Créances

*Crèmerie: Réo Lessay / Maîtres Laitiers du Cotentin

*Poisson & Crustacé : Manche Marée Cherbourg

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

*Fromages: Au bonheur des petites souris Valognes

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à l'exception de
certaines glaces artisanales fournies par notre fournisseur Pôle Sud



Le Collège
Culinaire de France



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Nos Menus nécessitent
une durée de service d'environ 1h30 à 2h00
Merci de nous signaler vos impératifs horaires

**** Merci de nous présenter votre**

BON CADEAU dès votre arrivée

Si vous avez un BON CADEAU

nous vous prions de bien vouloir le présenter lors de votre commande

FORMULE DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT = 18€00

ENTRÉE PLAT + DESSERT = 22€00

Servi du Mercredi au Samedi MIDI (HORS Jours Fériés)

Voir notre ardoise

MENU DU BISTROT 34€00

OPTION Accord Mets et Vins 18€ (3 verres de 10cl en accord avec chaque plat)

Tatin de tomates confites au balsamique, mozzarella burrata et gaspacho
Œuf mimosa au Jambon Ibérique, salade de mâche aux graines de moutarde
Samoussas de poulet fermier, sauce curry coco et achards de légumes

Filet de Merlu, sauce pesto rouge, fregola sarda au parmesan
Lomo de Porc grillé aux épices pastrami, pommes dauphines
Demi coquelet farci au chorizo , polenta aux olives vertes

Royal chocolat feuillantine, crème anglaise et glace vanille
Tarte aux fraises Gariguettes, diplomate vanille et sorbet fraise
Verrine crème citron meringuée, glace yaourt et sablé breton

Coupe de Glace Artisanales: Parfum au choix

Assiette de fromage «Au Bonheur des Petites Souris»

Baba au Vieux Rhum, tartare de mangue/ananas et chantilly +3€

Arlette feuilletée aux framboises, mousse et glace pistache +3€

Biscuit fondant noisette, mousse chocolat Caramélia, glace pralinée +3€

Palette Gourmande (Assortiment de tous les desserts) + 4€

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas

MENU D'HENRY 44€00

OPTION Accord Mets et Vins 18€ (3 verres de 10 cl en accord avec chaque plat)

Gravlax de Saumon Label Rouge, yaourt grec, pickles de légumes et crackers

Foie gras IGP au porto, chutney de figues et ses toasts

Poulpe mariné au basilic, caponata sicilienne et houmous de pois chiches

Cromesquis de canard confit, condiment tomate agrumes

Entrée au choix du Menu Du Bistrot

Choucroute de la Mer

Poisson noble, beurre nantais, duo de patate douce

Agneau de 7 heures, caviar d'aubergines, grenailles ail et thym

Pièce de Bœuf race à viande grillée, frites maison, au choix:

Sauce Poivre ou Beurre Maître d'hôtel (Supplément Foie gras poêlé + 6€)

Plat au choix du Menu Du Bistrot

Baba au Vieux Rhum, tartare de mangue/ananas et chantilly mascarpone

Arlette feuilleté aux framboises, mousse et glace pistache

Biscuit fondant noisette, mousse chocolat Caramélia, glace pralinée

Assiette de fromage «Au Bonheur des Petites Souris»

Coupe de Glace Artisanale: Parfum au choix

Royal chocolat feuillantine, crème anglaise et glace vanille

Tarte aux fraises Gariguet, diplomate vanille et sorbet fraise

Verrine crème citron meringuée, glace yaourt et sablé breton

Palette Gourmande (Assortiment de tous les desserts) + 4€

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas

MENU ENFANT 13€00 Jusqu'à 10 ans

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

Plat: Pièce de Bœuf OU Filet de Merlu avec Frites et Ratatouille

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

CARTE

Les Entrées

- Tatin de tomates confites au balsamique, mozzarella Burrata 9€00
- Œuf mimosa au Jambon Ibérique, salade de mâche aux graines de moutarde 8€00
- Samoussas de poulet fermier, sauce curry coco et achards de légumes 9€00
- Gravlax de Saumon Label Rouge, yaourt grec, pickles de légumes et crackers 12€00
- Foie gras IGP au porto, chutney de figues et ses toasts 15€00
- Poulpe mariné au basilic, caponata sicilienne et houmous de pois chiches 14€00
- Cromesquis de canard confit, condiment tomate agrumes 12€00

Les Plats

- Filet de Merlu, sauce pesto rouge ,fregola sarda au parmesan 22€00
- Lomo de Porc grillé aux épices pastrami, pommes dauphines 22€00
- Demi coquelet farci au chorizo, polenta aux olives vertes 23€00
- Choucroute de la Mer 26€00
- Poisson noble, beurre nantais, duo de patate douce 25€00
- Agneau de 7 heures, caviar d'aubergines, grenailles ail et thym 25€00
- Pièce de Bœuf race à viande grillée, frites maison, au choix 24€00
- Sauce Poivre ou Beurre Maître d'hôtel Avec Foie gras poêlé 30€
- Les Plats commandés en direct nécessitent entre 30 et 35 minutes de cuisson et préparations Merci de nous signaler vos Impératifs horaires**

Les Desserts

- Royal chocolat feuillantine, crème anglaise et glace vanille 8€00
- Tarte aux fraises Gariguettes, diplomate vanille et sorbet fraise 9€00
- Verrine crème citron meringuée, glace yaourt et sablé breton 8€00
- Coupe de Glace artisanale: Parfum au choix 2 boules =5€00 3 boules = 7€00
- Assiette de fromage «Au Bonheur des Petites Souris» 8€00
- Baba au Vieux Rhum, tartare de mangue/ananas et chantilly 12€00
- Arlette feuilletée aux framboises, mousse et glace pistache 11€00
- Biscuit fondant noisette, mousse chocolat Caramélia ,glace pralinée 11€00
- Palette Gourmande (Assortiment de tous les desserts) 14€00

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas