



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

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)

MENU DU BISTROT 34€00

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

ENTRÉE

- Velouté de courge butternut, éclats de noisettes et châtaignes,
mousse pecorino et poitrine fumée
- Profiteroles de camembert et andouille de Vire, crème d'ail
- Ravioles de champignons poêlés au poulet fumé, sauce cocotte

PLAT

- Pluma de cochon, sauce moutarde au curry et pommes de terre fondantes
- Filet de Merlu, sauce marinière, risotti au safran
- Suprême de pintade farci au foie gras, mousseline de topinambour

DESSERT

- Crème brûlée à la fève tonka et langues-de-chat aux amandes
- Sablé aux pommes caramélisées, mousse mascarpone et glace érable-pécan
- Moelleux au chocolat cœur coulant à la pistache, et crème anglaise
- Coupe de Glace Artisanales: Parfums au choix
- Assiette de fromage «Au Bonheur des Petites Souris»
- Gros chou craquelin, glace vanille et sauce chocolat au lait praliné + **3€00**
- Fines feuilles croustillantes, tartare d'ananas, mousse vanille et rhum-+ **3€00**
- Entremet mangue, mousse au chocolat blanc-combava et dacquoise coco + **3€00**
- Palette Gourmande (Assortiment de tous les desserts) + **4€00**

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas

*** Nos Menus nécessitent une durée de service d'environ 1h30 à 2h00**

MENU D'HENRY 44€00

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

ENTRÉE

- Cassolette de la mer et sa torsade aux graines
- Foie gras mi-cuit au Monbazillac et ses toasts aux cranberries
- Brioche toastée au crabe, pommes Granny Smith et mayonnaise au wasabi
- Entrée au choix du Menu Du Bistrot

PLAT

- Pièce de bœuf, sauce gorgonzola ou sauce aux échalotes, frites maison
- Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto à la crème de truffe
- Magret de canard, sauce aux cèpes, pommes de terre grenailles en persillade
- Poisson noble, sauce au cerfeuil, légumes et fondant de butternut
- Plat au choix du Menu Du Bistrot

DESSERT

- Gros chou craquelin, glace vanille et sauce chocolat au lait praliné
- Fines feuilles croustillantes, tartare d'ananas, mousse vanille et rhum-
- Entremet mangue, mousse au chocolat blanc-combava et dacquoise coco
- Crème brûlée à la fève tonka et langues-de-chat aux amandes
- Sablé aux pommes caramélisées, mousse mascarpone et glace érable-pécan
- Moelleux au chocolat cœur coulant à la pistache, et crème anglaise
- Coupe de Glace Artisanales: Parfum au choix
- Assiette de fromage «Au Bonheur des Petites Souris»
- Palette Gourmande (Assortiment de tous les desserts) + 4€00

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas

*** Nos Menus nécessitent une durée de service d'environ 1h30 à 2h00**

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 Légumes

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

CARTE

ENTRÉE

- Velouté de courge, éclats de noisettes et châtaignes, mousse pecorino et poitrine **8,00€**
- Profiteroles de camembert et andouille de Vire, crème d'ail **9,00€**
- Ravioles de champignons poêlés au poulet fumé, sauce cocotte **9,00€**
- Cassiolette de la mer et sa torsade aux graines **12,00€**
- Foie gras mi-cuit au Monbazillac et ses toasts aux cranberries **14,00€**
- Brioche toastée au crabe, pommes Granny Smith et mayonnaise au wasabi **13,00€**

PLAT

- Pluma de cochon, sauce moutarde au curry et pommes de terre fondantes **22,00€**
- Filet de Merlu, sauce marinière, risotti au safran **23,00€**
- Suprême de pintade farci au foie gras, mousseline de topinambour **23,00€**
- Pièce de bœuf, sauce gorgonzola ou sauce aux échalotes, frites maison **24,00€**
- Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto à la crème de truffe **25,00€**
- Magret de canard, sauce aux cèpes, pommes de terre grenailles en persillade **26,00€**
- Poisson noble, sauce au cerfeuil, légumes et fondant de butternut **25,00€**

**Les Plats commandés en direct nécessitent
entre 30 et 35 minutes de préparations et cuissons**

DESSERT

- Crème brûlée à la fève tonka et langues-de-chat aux amandes **8,00€**
- Sablé aux pommes caramélisées, mousse mascarpone et glace érable-pécan **8,00€**
- Moelleux au chocolat cœur coulant à la pistache, et crème anglaise **9,00€**
- Coupe de Glace Artisanales: Parfum au choix 2 boules = **5,50€**/3 boules = **7,50€**
- Assiette de fromage «Au Bonheur des Petites Souris» **8,00€**
- Gros chou craquelin, glace vanille et sauce chocolat au lait praliné **10,00€**
- Fines feuilles croustillantes, tartare d'ananas, mousse vanille et rhum- **10,00€**
- Entremet mangue, mousse au chocolat blanc-combava et dacquoise coco **9,00€**
- Palette Gourmande (Assortiment de tous les desserts) **14,00€**

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas