



## HARMONIE GOURMANDE 65 €

MISE EN BOUCHE



NEUF BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE  
Servies sur Lit de Glace

FOIE GRAS DE CANARD FUMÉ,  
Marmelade de Kumquat, Balsamique Blanc

ARANCINI D'ESCARGOTS,  
Émulsion de Sucrs de Vin Rouge, Chips de Lard

CARPACCIO DE GAMBAS, MARINADE HOMARD AU CITRON VERT  
Guacamole de Céleri & Coriandre



FRICASSÉE DE RIS & ROGNONS DE VEAU  
à la Crème de Sauge en Croute Feuilleté

TURBOT POËLÉ À L'OSEILLE,  
Risotto d'Asperges

CANETTE RÔTIE AUX DEUX FAÇONS & FOIE GRAS,  
Jus Perlé au Miel & Pommes

AIGUILLETES DE SAINT PIERRE  
Beurre d'Orange, Safrané & Salsifis



GRAND 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 PARMI 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 45 €

SIX BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE  
Servies sur Lit de Glace

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD  
Cake au Lard Grillé

POULPE AU BASILIC,  
Tartare & Émulsion de Tomates Cerises

PETITS PAVÉS DE SALPICONS DE JAMBON BLANC À L'OS,  
Chiffonnade Printanière



FILETS DE CAILLE POËLÉS AU CIDRE  
Pain Perdu aux Raisins

LIEU SNACKÉ AUX CREVETTES  
Bouillon de Curry aux Amandes & Lait de Coco

CÔTE DE BŒUF FRANÇAIS GRILLÉE AU POIVRE  
Gratin Dauphinois en Cocotte (POUR 2 PERSONNES / +7€ PAR PERSONNE)

ROTI DE TRUITE DE MER  
Pesto à l'Estragon & Citron, Embeurrée de Cresson

VENTRÈCHE & LANGUE DE COCHON CONFIT BASSE TEMPÉRATURE  
Beurre Persillé épicé



PLATEAU DE FROMAGES NORMANDS AFFINÉS



CHOISISSEZ VOTRE DESSERT  
DANS LA CARTE DES SAVEURS & DOUCEURS

### POUR 59 €

CE MENU PEUT ÊTRE SERVI AVEC UNE DEMIE BOUTEILLE DE VIN

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

MAKIS DE RHUBARBE & CHOCOLAT BLANC  
au Thé Matcha

TARTE FINE AUX POMMES,  
Crème Anglaise Vanillée (Spécialité)

LE VÉRITABLE MILLEFEUILLE  
à la Vanille Bourbon

TROPÉZIENNE À LA FRAMBOISE

TARTE RENVERSÉE AUX FRUITS  
Caramélisés & Romarin,  
Yaourt Maison

DESSERT DU MOMENT



## POUR COMMENCER

BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE Les Six 18 € , Les Douze 34 €

ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD à L'Orange & Pain d'Épices 36 €

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

BURRATA DE HOMARD, Émulsion d'Huile d'Olives & Citron Vert 60 €

ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA & sa Petite Salade 26 €

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

SALADE DE LANGOUSTINES & GAMBAS, à la Citronnelle & Gingembre 34 €

## LA MARÉE

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

DUO DE TURBOT & SAINT PIERRE, Émulsion de Jus de Langoustines 40 €

TRONÇON DE TURBOT, Sauce Hollandaise 48 €

RAGOÛT DE HOMARD au Champagne 60 €

SAINT PIERRE POËLÉ, Bordelaise de Balsamique Noir 38 €

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, 75 € PAR PERS.  
Préparé en Salle (servi en deux fois - deux personnes)  
Réservation Conseillée

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE DE RACE FRANÇAISE  
Sauce Béarnaise (Pour deux Personnes) 40 € PAR PERS.

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

CASSOLETTE DE RIS DE VEAU RISSOLÉS au Vin Jaune 46 €

FILETS DE CANARD RÔTI AU POMMEAU,  
Darphin de Pommes de Terre 45 €

PLAT VÉGÉTARIEN, Selon l'Inspiration du Chef 27 €

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS 20 €