

# Menu de l'insolite

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 36€

POSSIBILITE DE CHOISIR UNE ENTRÉE OU UN PLAT À LA CARTE: PRIX EN GRAS

## Entrées

### SALADE INSOLITE ....17€

Foie gras maison, St Jacques, crevettes roses, magret de canard fumé, lardons.  
insolite salad: foie gras, scallop, smoked duck breast filet, punks grill and bacon

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, GRATINÉS AU BEURRE PERSILLÉ.....11€  
snails

### ASSIETTE DE L'OCÉAN.....35€

Crevettes roses, bulots, langoustines, huîtres de Normandie.  
océan dish: oysters, welks, shrimps, and scampis

### DÉCLINAISON DE SAUMON AU TROIS SAVEURS....13€

saumon fumé maison, en rillette et tataki de saumon

### GRATINÉ DE POISSONS AU LARD FUMÉ, PIMENT D'ESPELETTE, BISQUE CRÉMEUSE...12€

Grilled fish with smoked bacon and espelette pepper, creamy bisque

### CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI AU MIEL ....12€

Camembert with raw milk roasted with honey

### 6 HUÎTRES N 3 .....12 €

Oysters

Médaille d'or en 2021 et médaille d'argent 2022 au concours de Paris

## Plats

### CABILLAUD RÔTI EN HABIT DE FRAÎCHEUR, SAUCE SOJA ... 21€

Roasted cod, fresh légumes, soya sauce

### DORADE EN CROÛTE DE CHORIZO RISOTTO D'ÉPEAUTRE À LA CRÈME DE TRUFFE.....19€

Chorizo-crusted sea bream

### TRIPES À LA MODE DE CAEN MÉDAILLE D'OR, FRITES MAISON..... 21€

medaille d'or, champion du monde. « Mr Hodin »

### MAGRET DE CANARD SAUCE AU MIEL, PURÉE MAISON..... 20€

Duck breast with honey sauce, mashed potatoes.

### PIÈCE DE BOEUF NORMANDE, SAUCE AUX MORILLES FRITES MAISON..... 21€

Grilled norman piece of beef, onion confit, meat juice, fresh fries.

## Desserts à choisir côté douceurs

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS!

(SAUF CAFÉ GOURMAND & IRISH COFFEE)

SUPPLÉMENT SAUCE 1€, SUPPLÉMENT GARNITURE 3€.

PRIX TTC DONT TVA 10%

MODIFICATION POSSIBLE SELON ARRIVAGE .

- VIANDES: ORIGINE FRANCE
- POISSONS: ORIGINE FRANCE OU NORD EST ATLANTIQUE

# Menu du Vanquieux

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 46€

POSSIBILITE DE CHOISIR UNE ENTRÉE OU UN PLAT À LA CARTE: PRIX EN GRAS

## Entrées

FOIE GRAS FROID MAISON À LA VANILLE ET SA CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS, ...17€  
confiture de figues de corse, brioche artisanale, pain d'épice.

TARTARE DE CABILLAUD ET SAINT JACQUES MARINÉS AU CITRON VERT ET L'HUILE D'OLIVE EXTRA ...15€  
cod and scallop tartare

BISQUE DE HOMARD EN NAGE DE ST JACQUES FRAÎCHES CROÛTONS AILÉS, ROUILLE MAISON...14€  
Lobster bisque with fresh scallop

12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, GRATINÉS AU BEURRE PERSILLÉ...15€  
Snails with garlic butter

DUO DE SAINT JACQUES DANS LEUR COQUILLES AU CHORIZO, À LA TRUFFE SUR LIT DE PETITS LÉGUMES ...17€  
Duo of scallops, truffle and chorizo with small vegetable.

ASSIETTE DE L'OCÉAN....35€  
Crevettes roses, bulots, langoustine et huîtres, citron et mayonnaise maison  
océan dish: oysters, welks, shrimps, and scampis

9 HUÎTRES DE NORMANDIE N 2 « MÉDAILLE D'ARGENT 2022 AU CONCOUR DE PARIS"...17€

PETITE PAUSE AVEC LE TROU NORMAND "SORBET POMME ET CALVADOS"

## Plats

LINGUINES AUX FRUITS DE MER ET ST JACQUES FRAÎCHES POÊLÉES....26€  
Linguines with Seafood and fresh scallop

LE HOMARD EN MÉDAILLON COMME UN NAVARIN +3€....33€  
Juste crémé, poissons nobles petits légumes de saison glacés.  
lobster inset like a navarin small seasonal vegetables

CHÂTEAU BRIAND DANS LE CŒUR DU FILET FLAMBÉ AU COGNAC SAUCE AU POIVRE DE SICHUAN +2€ ...32€  
Frites maison

MEDAILLON DE VEAU À LA TRUFFE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ...28€  
veal médaillon With truffle and mashed potatoes.

CHOUROUTE DE LA MER AU BEURRE BLANC ...24€  
Sea saverkraut with White butter.

LA SAINT JACQUES RÔTIE, RISOTTO D'ÉPEAUTRE À LA CRÈME DE TRUFFE. ÉMULSION FUMÉE...28€  
Fresh scallop: spelled spelled risotto with truffle cream

## Desserts à choisir côté douceurs

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS ( IRISH COFFEE +3€ )

SUPPLÉMENT SAUCE 1€, SUPPLÉMENT GARNITURE 3€

PRIX TTC DONT TVA 10%

MODIFICATION POSSIBLE SELON ARRIVAGE .

- VIANDES: ORIGINE FRANCE
- POISSONS: ORIGINE FRANCE OU NORD EST ATLANTIQUE

# L'insolite

## Le Côté Océan

médaille d'Argent au concours général de paris

6 HUÎTRES N3....**12€**

6 HUÎTRES N2....**14€**

oysters

9 HUÎTRES N3.....**15€**

9 HUÎTRES N2.....**17€**

**ASSIETTE DE BULOTS CUIITS AU POIVRE DE TIMUT. ....12€**

welks plate with Homemade mayonnaise

**LANGOUSTINES CUITES EN NAGE D'EAU DE MER.....17€**

pink shrimp with homemade mayonnaise

**ÉVENTAIL DE CREVETTES ROSES.....13€**

pink shrimp with homemade mayonnaise

**ASSIETTE DÉGUSTATION DE FRUITS DE MER .....35€**

4 huîtres, 2 langoustines, 10 bulots, 8 crevettes roses..

ocean dish: oysters, welks, shrimps, scampis.

Nos fruits de mer sont accompagnés de mayonnaise maison, vinaigre à l'échalote, beurre demi-sel

**POSSIBILITÉ DE COMMANDER DES PLATEAUX DE FRUITS DE MER 48H À L'AVANCE ....45€**

## Les classiques de l'Insolite

**SOLE MEUNIÈRE DE NOS CÔTES ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX....38€**

**LE HOMARD EN MÉDAILLON COMME UN NAVARIN.....33€**

JUSTE CRÉMÉ, POISSONS NOBLES, PETITS LÉGUMES DE SAISON GLACÉS.

lobster inset like a navarin small seasonal légumes

**TRIPES À LA MODE DE CAEN MÉDAILLE D'OR, FRITES MAISON..... 21€**

medaille d'or, champion du monde, Mr Hodin

**CHATEAUBRIAND DANS LE CŒUR DU FILET DE BŒUF FLAMBÉE AU COGNAC SAUCE AU POIVRE DE**

**SICHUAN, FRITES MAISON ..... 32€**

### Menu Enfant 10€ (Children's menu) -10 ans

PIÈCE DE BOEUF GRILLÉE, FRITES MAISON

OU

FILET DE JULIENNE À LA CRÈME, GARNITURE AUX CHOIX

LA BOULE DE GLACE AU CHOIX

PRIX TTC DONT TVA 10%

- VIANDES: ORIGINE FRANCE
- POISSONS: ORIGINE FRANCE OU NORD EST ATLANTIQUE

# L'insolite

## Côté Douceurs

### ASSIETTE DE FROMAGES NORMAND ....9€

camembert, pont Lévêque et livarot. Salade champêtre.  
Plate of norman cheese, mesclun

### MI-CUIT AU CHOCOLAT ET SON SORBET ....9€

### LA DÉCLINAISON AUX FRUITS EXOTIQUES.....9€

Financier citron vert, baie de passion, sorbet mangue.  
variation of exotic fruits, lime financier, Berry of passion, mango sorbet

### PARFAIT AU CHOCOLAT 64%.....10€

Croustillant cacao, caramel au beurre salé, crème glacée straciatella.  
chocolate pudding ,crispy Cocoa, salted butter caramel, straciatella ice cream

### LE BABA AU VIEUX RHUM BRUN.....10€

Suprêmes de fruits de saison, sirop verveine. (Flambage supp 3€)  
Baba with old Brown rum, supreme seasonal fruit, verbena, syrup ( bickling of your choice: 3€)

### CRÈME BRÛLE À LA PISTACHE ....9€

### TARTE AU CITRON REVISITÉ ....9€

### LA TARTE AUX POMMES FAÇON «TATIN »...10€

Crème chantilly mascarpone et crème glacée vanille Madagascar  
tatin-style Apple pie, whipped cream mascarpone and vanilla ice cream from madagascard

### ANANAS RÔTI AUX ÉPICES ET SON SORBET ....9€

### LE CAFÉ GOURMAND/ THÉ GOURMAND OU CHAMPAGNE GOURMAND (10CL) «SUPP 5€ ».....10€

gourmet coffee/ tea/champagne

### IRISH COFFEE.....13€

## Nos Coupes de glaces et sorbets our ice créam and sorbet cups

### LA COUPE « MADE IN NORMANDY ».....9€

Sorbet pomme, pommes confites, éclats de biscuit sablé, chantilly.  
the cup made in Normandy: Green apple, candied apple , cookies shards, sweet whipped cream

### LA BOULE DE GLACE ARTISANALE....4€

### LES DEUX BOULES DE GLACE ARTISANALE....7€

### LE TRIO DE BOULES DEMAIN GLACE ARTISANALE....10€

AU CHOIX: VANILLE DE MADAGASCAR, MANGUE, FRAISE, STRACCIATELLA, MENTHE CHOCOLAT,  
CAMEL BEURRE SALÉ, RHUM RAISIN, POMME ET CHOCOLAT.

PRIX TTC DONT TVA 10%

*L'insolite*  
**I**