

Menu Louise

Ce menu est servi au déjeuner du lundi au vendredi,
hors jours fériés.

Une entrée, un plat
ou
Un plat, un fromage ou un dessert
à choisir dans le menu Juliette.

Menu à 38 €uros

Menu Rosy

Ce menu est servi aux jeunes gourmets de moins de 10 ans
Servi en demi-portion

Un plat et un dessert à choisir dans les menus

Menu à 18 €uros



Menu Juliette

Ce menu est servi du lundi au samedi midi, hors jours fériés.

Crème de betterave au raifort.

Maquereau au chalumeau, fenouil, pomme.



Échine de porc confite, jus céleri lié cacahuète et raisin.

Poisson d'ici, sauce du moment présentée à la voix.



Fromages de chez Olivier, maître fromager.

ou

Dessert à choisir à la carte.

Menu à 48 €uros



Menu Léa

Menu à 63 €uros

Une entrée,
poisson ou viande,
Fromage,
Dessert

à choisir dans le menu **ELKA**.

Nos suppléments Menus Léa et ELKA

Ris de veau, français, en cocotte aux morilles crémeuses.
(sup. 14€ menu Léa et 10€ menu **ELKA**).

Menu ELKA

Carpaccio de Saint Jacques, huile d'olive,
mandarine et pistache.

Salsifis rôtis, sauce vierge d'hiver beurre noisette.

Foie gras du moment,
confiture et pickles.



Saint-Jacques snackée, jus de légumes racines
monté au beurre et cardamome.

Poisson du moment, dashi au lait de coco et sésame doré.



Paleron de bœuf moelleux, comme une bordelaise
légèrement liée au foie gras.

Magret de canard, sauce pamplemousse au poivre timut.



Fromage de chez Olivier, maître fromager.



Dessert à choisir à la carte.

Menu à 74 €uros



**Le menu ELKA
peut se décliner
à la carte**

La Table
d'ELKA

l'entrée à 19€

le plat à 35€

VARENCEVILLE SUR-MER

le fromage à 14€

le dessert à 14€



Menu dégustation

Ce menu est servi à l'ensemble de la table.

Mise en bouche

4 plats

fromage

pré-dessert

dessert

VARENGEVILLE-SUR-MER

Menu à 105 €uros



Les desserts

Confit de pommes, façon tatin,
sorbet pommes rôties, caramel au beurre salé,
mousse légère dulce de leche.

Comme une tarte aux agrumes.

Mousse chocolat chaud aux poires,
glace santa claus.

VARENGEVILLE SUR-MER

2018	Pomerol	Ch. Chêne Liège	72 €
2020	Gewurtztraminer	V.Stoeffler	41 €
2020	Crozes Hermitage	L. Combier	51 €
2019	Ménetou Salon	I&P. Clément	42 €
2019	Pouilly Fumé	De Ladoucette	60 €
2017	Santenay	Louis Jadot	68 €
	Champagne Royale Réserve	Philipponnat	84 €

Les prix des boissons s'entendent net, tva à 20 %, service compris.

Les poissons d'ici vous seront annoncés au début du repas
 Menus Léa et Colombier : turbot, barbue, sole, bar ...
 Menus Louise et Juliette : moruette, plie, raie, merlan ...

Les prix s'entendent net, tva à 10 %, service compris, boissons non comprises.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats vous pouvez consulter la liste sur demande.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Moyens de paiement acceptés : CB, espèces et chèques.

Nous prenons les commandes de 12h00 à 13h30
 et de 19h30 à 21h00

Le restaurant est non fumeur

Le restaurant
est ouvert

du jeudi midi
au lundi soir

fermé

le dimanche soir

VARENCEVILLE-SUR-MER

Réservation

02 35 40 29 88