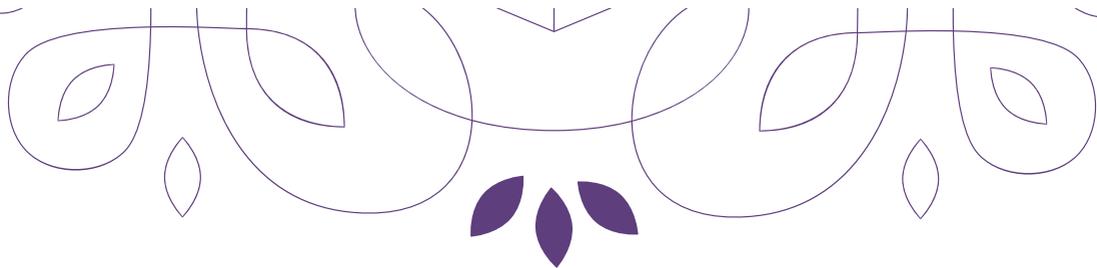


# MENU

---



HÔTEL-RESTAURANT



RENDEZ  
VOUS...

---

## ...AUX ORMES

Un peu d'histoire... À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la villa Gerfleur fut occupée par le fondateur de la Société Anonyme des terrains et Vapeurs de Carteret, Jules-Léon de la Roche Courbon.

À cette époque lors des grandes marées, avant la construction du port de plaisance, la mer venait battre au pied du mur. Depuis les quelques derniers propriétaires ont fait de cette villa un lieu unique et cosy ouvert à tous ; un hôtel-restaurant.

Notre chef vous souhaite de passer un excellent moment et une bonne dégustation.

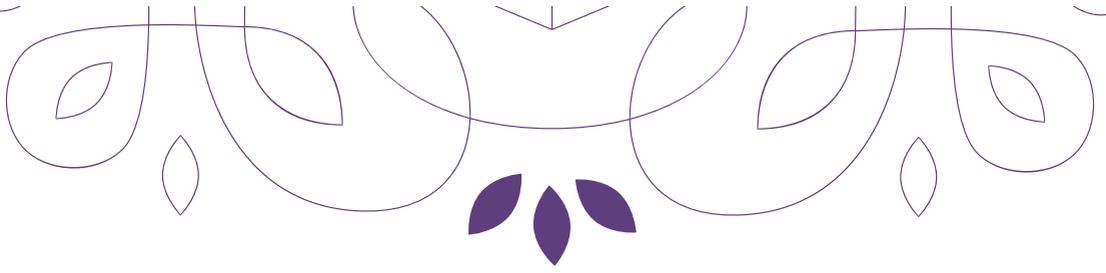
Cette carte est élaborée aux côtés de fournisseurs locaux :

Gilles, pêcheur de homard et bulotier à Carteret ;

La famille Hautbois, fromager d'Agon-Coutainville ;

Le Chalet gourmand, maraîcher et poissonnier de Carteret ;

Jean-Paul, ostréiculteur du Cotentin.



À LA  
CARTE

---

## NOS ENTRÉES

---

Entrée du jour ..... 7€	Dégustation de 6 huîtres de Denneville ou St Vaast ..... 12€
Oeuf cocotte d'Agon Coutainville au foie gras ..... 7€	Pressé de foie gras maison et son chutney tomates légèrement épicées ..... 12€
Salade de bulots au curry et pomme granny Smith ..... 8€	L'assiette de jambon de pays du Cotentin ..... 8€
Cappuccino de homard et sa crème fouettée ..... 9€	Assiette de crevettes roses ..... 7€
Le saumon façon gravlax et sa mousse au citron vert ..... 9€	Assiette de fruit de mer ..... 12€

## NOS PLOTS

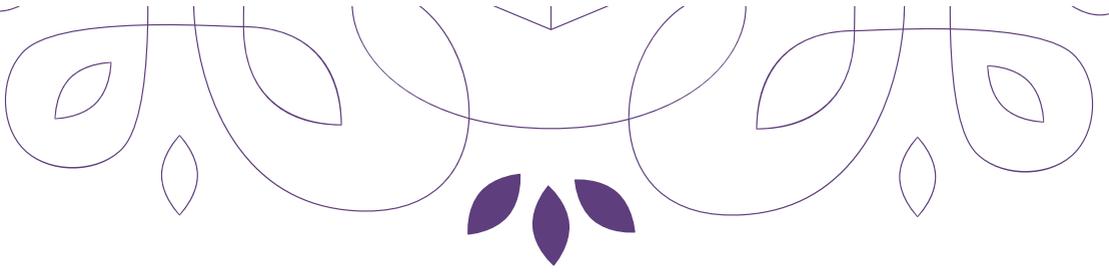
---

Poisson du jour ..... 12€	La cuisse de lapin à l'orange et estragon ..... 12€
Scelle d'agneau farcie aux olives noires et pesto de roquette ..... 19€	Le tournedos de lotte pommes de terre rattes, émulsion au lard ..... 17€
Le magret de canard miel, citronnelle et gingembre ..... 17€	Le filet de Saint Pierre mousseline de céleri sauce agrumes ..... 19€
Le faux filet mariné à l'épice saté ..... 15€	

## NOS DESSERTS

---

Dessert du jour ..... 7€	Tarte fine aux pommes et cannelle ..... 9€
Mousse au chocolat, son coulis de cacao et zeste d'orange ..... 8€	L'assortiment de desserts ..... 9€
La panna-Cotta à l'ananas ..... 8€	Coupe de glaces ..... 6€
Crème brûlée à la fève de Tonka ..... 8€	Plateau de fromages affinés ..... 8.50€



# NOS MENUS





MENU MOUSSAILLON 12.50€

---

Steak haché ou omelette gruyère jambon

ou

Tagliatelles Carbonara

ou

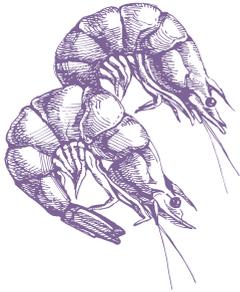
Poisson du jour

Servi avec légumes travaillés ou pommes sautées

ou

Pâtes

Glaces surprise



## MENU INSTANT 19€

*(uniquement le midi en semaine)*

### ENTRÉES

Entrée du jour

ou

Assiette de crevettes roses

ou

L'assiette de jambon de pays du Cotentin

### PLATS

Poisson du jour

ou

La cuisse de lapin à l'orange et estragon

### ET POUR FINIR

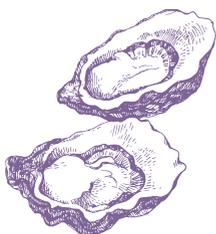
Dessert du jour

ou

Assortiments de deux boules glace de sorbet

ou

Trilogie fromages



## MENU JARDIN 29€

### ENTRÉES

Assiette de fruit de mer

ou

Salade de bulots au curry et pomme granny Smith

ou

Le saumon façon gravlax et sa mousse au citron vert

ou

Pressé de foie gras aux épices, chutney de tomates épicé

ou

Dégustation de 6 huîtres de Denneville ou St Vaast

### PLATS

Tournedos de lotte, pommes de terre rattes, émulsion au lard

ou

Le magret de canard miel, citronnelle gingembre

ou

Le faux filet mariné à l'épice Saté

### ET POUR FINIR

Plateau de fromages affinés

ou

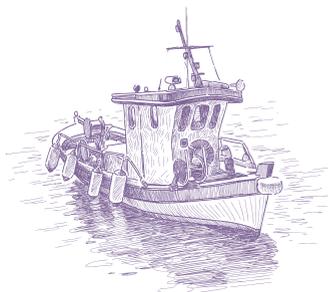
Mousse au chocolat, son coulis de cacao et zeste d'orange

ou

La panna-Cotta à l'ananas

ou

Coupe de glace 3 boules



## MENU RIVAGE 39€

---

### ENTRÉE

Le p'tit bleu ( demi homard) du Cotentin sauce homardine  
et son cappuccino

### PLATS

Le filet de Saint Pierre mousseline de céleri sauce agrumes

ou

Scelle d'agneau farcie aux olives noires et pesto de roquette

### ET POUR FINIR

Tarte fine aux pommes et cannelle caramel au beurre salé

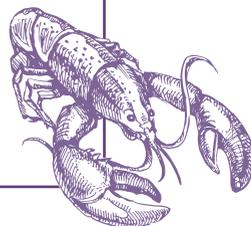
ou

Assortiment de desserts

## MENU VOYAGE AU LARCE DE LA MANCHE 49€

---

Assiette de fruits de mer  
Homard entier avec sauce homardine



La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil  
Nos prix sont toutes taxes et service compris

