

L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND



— HUÎTRES

PETITES (par 6)	
Normande N°4	9,90 €
Spéciale N°5 - Gillardeau	15,60 €

MOYENNES (par 6)

Belon N°3	18,00 €
Fine de Claire N°3 - La Galon d'Or	12,00 €
Spéciale N°3 - l'Exquise	21,60 €

GROSSES (par 6)

Spéciales N°2 – Utah Beach	24,00 €
----------------------------	---------



— COQUILLAGES

Langoustine (les 100g)	7,90 €
Buisson de crevettes roses	11,00 €
Buisson de crevettes grises	5,90 €
Portion de bulots	4,60 €
Portion de bigorneaux	9,60 €
Tourteau <i>(une pièce, environ 600g)</i>	24,00 €
Homard du vivier <i>(une pièce, environ 600g)</i>	45,00 €
Praire (la pièce)	1,40 €
Amande de mer (par 6)	6,00 €

— PLATEAUX

LE MAREYEUR	26,00 €
<i>3 normandes N°4 - 1 claire N°3 - 1 belon N°3 – 1 spéciale N°3 - 3 amandes – 1 praire - 2 crevettes roses – bulots - bigorneaux</i>	
L'ARMANDIE	39,00 €
<i>½ tourteau – 6 normandes N°4 - 6 amandes - 1 langoustine - 2 crevettes roses – bulots – bigorneaux – crevettes grises</i>	
L'ÉCAILLER	49,00 €
<i>Tourteau - 3 langoustines - 3 crevettes roses - bulots – crevettes grises</i>	
LE PANACHÉ	34,00 €
<i>3 spéciales N°3 - 3 claires N°3 – 3 normandes N°4 - 3 belons N°3 - 3 spéciales N°5</i>	
LE ROYAL (pour deux personnes)	89,00 €
<i>1 tourteau - 2 langoustines - 6 crevettes roses - 6 amandes - 2 praires - 4 claires N°3 - 8 normandes N°4 - 2 Belon N°3 – 4 spéciales N°5 - bulots – bigorneaux – crevettes grises</i>	
LE PRESTIGE (pour deux personnes)	128,00 €
<i>1 homard - 1 tourteau - 2 langoustines - 6 amandes - 8 crevettes roses - 4 praires - 8 Normandes N°4 - 4 Claires N°3 - 2 Belons N°3 – 2 spéciales N°3 - bulots – bigorneaux – crevettes grises</i>	

L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND

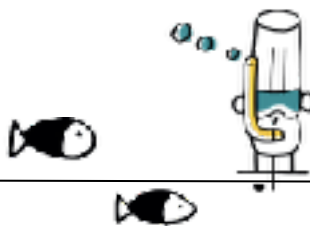


ENTRÉES

Gaspacho du moment, petits légumes croquants	9,00 €
Sablé de parmesan, caillé de chèvre de la Ferme du Tertre, saumon fumé	14,00 €
Terrine de lapin abricot-pistache, réduction de balsamique et son pot de cornichons	9,00 €
Tartare de daurade, velouté glacé de roquette et laitue, émulsion de paprika	15,00 €
Foie gras de canard vodka-Grand Marnier, chutney pomme granny et ses toasts	16,00 €
Beignets de gambas, caviar de courgette	15,00 €
Demi-homard en rosace, légumes croquants, chutney mangue	20,00 €
Clafoutis tomate - courgette, chèvre de la Ferme du Tertre, tulipe de salade	9,00 €
Millefeuille d'avocat, crabe rémoulade, purée de cèleri	15,00 €

PLATS

Tournedos de saumon de Norvège, ratatouille, coulis d'olive noire	21,00 €
Dos de cabillaud, croûte de cacahuètes, poêlée de légumes, beurre blanc	23,00 €
Gratin végétarien à la ricotta (sans gluten), tulipe de salade	18,00 €
Sole meunière au beurre noisette, pommes rattes aux herbes 400g-450g	38,00 €
Curry vert de lieu au lait de coco, riz basmati	19,00 €
Tartare de bœuf préparé, frites maison, salade	21,00 €



L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND



Filet mignon de porc, sauce abricot-thym, purée de pomme de terre aux herbes	21,00 €
Belle côte de veau, zita, sauce moutarde-miel	28,00 €
Côte de bœuf de 400 gr, sauce béarnaise, frite maison	30,00 €
Carré d'agneau rôti, purée de patate douce, sauce romarin	29,00 €
Suggestion du jour	22,00 €

FROMAGES

Assiette d'assortiment de fromages	7,00 €
------------------------------------	--------

DESSERTS

Vacherin aux fruits rouges, voilà les beaux jours !	10,00 €
Crème brûlée vanille - Grand Marnier	10,00 €
Moelleux au chocolat noir, crème anglaise	10,00 €
Macaron framboise-mousse mangue, coulis fruits exotiques	10,00 €
Baba-jito	10,00 €
Soupe de fraise, glace yaourt bulgare	10,00 €
L'opéra revisité	10,00 €
Tarte du jour (selon les disponibilités)	12,00 €



L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND

MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT

29€

ENTRÉE & PLAT & DESSERT

36€



ENTRÉES

Foie gras de canard vodka-grand Marnier, chutney pomme granny et ses toasts

Tartare de daurade, velouté glacé de roquette et laitue, émulsion de paprika

Nems de chèvre de la Ferme du Tertre à la menthe à tremper, tulipe de salade

Dégustation d'huîtres

(3 Gillardeau n°5, 3 fines de Claire n°3, 3 Normandes n°4)

PLATS

Suprême de pintade chapé, shitaké, purée de pomme de terre

Pièce du boucher et sa sauce, frite maison

Poêlée d'encornets, beurre persillé, riz basmati

Moule marinière façon provençale, frite maison

Suggestion du jour

DESSERTS

Dessert de votre choix à la carte

