

# AU JARDIN D'ÉDEN

48€

MISE EN BOUCHE

**COUSSIN DE HOMARD,**  
*émulsion de truffes noires*

**NOIX DE SAINT JACQUES**  
*et langoustines marinées sur sablé*

**FOIE GRAS DE CANARD,**  
*truffé à la mangue, gelée de chutney*

**NEUF BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE,**  
*servies sur lit de glace*

**RAFRAÎCHI DE CRABE**  
*et son écume de crustacés*



**SUPRÊME DE TURBOT MEUNIÈRE,**  
*jambon ibérique de bellota, purée écrasée à la fourchette*

**NOIX DE SAINT JACQUES DORÉES À LA POÊLE,**  
*pommes fruits rissolées au miel*

**ESCALOPE DE RIS DE VEAU POÊLÉS,**  
*risotto moelleux aux girolles, chips de betteraves*

**CŒUR DE FILET DE BŒUF NORMAND,**  
*champignons des bois*

**CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES,**  
*pommes farcies au vieux Beaufort*



**GRAND PLATEAU DE VINGT & UN FROMAGES**  
*de chez Portret au Vieux Marché*



**CHOISISSEZ VOTRE DESSERT**  
*dans la carte des Délices du paradis*

**MIGNARDISES DU PÂTISSIER**

## LE TWENTY FIVE

25€

(Servi le midi)

CHOISISSEZ PARMI DEUX ENTRÉES, DEUX PLATS  
UN DESSERT OU UN CAFÉ GOURMAND

Consultez notre sélection de vins au verre

# LA COURONNE

1345-2012

LE CHEF VINCENT TAILLEFER & SA BRIGADE VOUS PROPOSENT

## SAVEURS IMPRESSIONNISTES

35€

**FOIE GRAS DE CANARD**

*et son cake au lard grillé*

**COEUR DE BONITE FONDANT,**

*et son beignet de saumon*

**SIX BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE,**

*servies sur lit de glace*

**CROQUANT DE PIEDS DE MOUTON,**

*émulsion de tomates fraîches acidulées*

**CANNELONI DE QUEUE DE BOEUF FARCI AU FOIE GRAS**



**LEVÉE DE BAR CUIT EN PEAU CROUSTILLANTE,**

*chutney aphrodisiaque*

**AIGUILLETES DE MAGRET DE CANARD,**

*embeurrée de figues*

**CÔTE DE BŒUF NORMAND GRILLÉ,**

*et son égoïste gratin dauphinois*

*(2 pers. supp 5 € par pers.)*

**SAINT JACQUES & TRUITE EN CHEVEUX D'ANGE,**

*émulsion de poireaux*

**TENDRON DE VEAU ET RIS D'AGNEAU BRAISÉS,**

*poires dorées et coteaux du layon*



**PLATEAU DE FROMAGES NORMANDS**



**CHOISISSEZ VOTRE DESSERT DANS LES**

**DÉLICES DU PARADIS**

**POUR 45€**

**CE MENU EST SERVI AVEC UNE DEMI-BOUTEILLE DE VIN**

Château Launay Blanc (Entre Deux Mers)

Château Saint-Julien Rosé (Côtes de Provence)

Château Maine Pascaud (Premières Côtes de Bordeaux)

## DÉLICES DU PARADIS 13€

**SOUFFLÉ NORMAND OU GRAND-MARNIER**  
*(+ 5 € pour le menu Saveurs Impressionnistes)*

**TARTE FINE AUX POMMES CÉLESTES,**  
**À LA VANILLE DE BOURBON ( SPÉCIALITÉ )**

**PÊCHÉ MIGNON DE CRÈME BRÛLÉE**  
**AUX FÈVES DE TONKA**

**LES FRUITS DÉFENDUS**  
**ET LEURS GLACES ET SORBETS ARTISANAUX**

**MACARON GLACÉ**  
**AU PAMPLEMOUSSE ROSE**

**MIKADO AU CITRON YUZOU**

**CASSANT DE CHOCOLAT NOIR**  
**ENVOUTÉ DE PASSION ONCTUEUSE**

**DESSERT DU MOMENT**

## POUR COMMENCER

**BELLES HUÎTRES DE LA MANCHE LES 6 14€ LES 12 28€**

**SALADE DE HOMARD, ÉMULSION DE CITRON YUZOU 40€**

**HOMARD AU GRILL (500G), FILET D'HUILE VIERGE 45€**

**COQUILLES SAINT JACQUES GRILLÉES, ÉPICES DE LA JOIE 28€**

**LANGOUSTINES ET SAINT JACQUES, ÉMULSION DE VINAIGRE BALSAMIQUE 28€**

**SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS AU BOIS DE HÊTRE 15€**

**ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE AUX FIGUES 26€**

**MARIAGE DE FOIE GRAS DE CANARD 26€**

**CROQUANT DE PIEDS DE MOUTON,**  
**ÉMULSION DE TOMATES FRAÎCHES ACIDULÉES 15€**

**DÉGUSTATION DE JAMBON BELLOTA AVEC FRISSETTE 15€**

**ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DE LA COURONNE 28€**

## LA MARÉE

**BELLE SOLE DE LA MANCHE, MEUNIÈRE OU GRILLÉE 42€**

**TRONÇON DE TURBOT ET SON HOLLANDAISE ONCTUEUSE 42€**

**NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES,**  
**CRÉMEUX DE CÉLÉRI, JUS TRANCHÉ À L'HUILE DE NOISETTE 28€**

**HOMARD EN COCOTTE, CAPPUCCINO VANILLÉ 45€**

**POISSON DU MENU SAVEURS IMPRESSIONNISTES 25€**

## LES SPÉCIALITÉS DE LA COURONNE

**LE VÉRITABLE CANARD À LA ROUENNAISE À LA PRESSE**  
**(SERVI EN 2 FOIS – 2 PERS.) 44€ PAR PERSONNE**

**ÉPICURIENNE CÔTE DE BŒUF DE RACE NORMANDE,**  
**GRILLÉE, SAUCE BÉARNAISE 30€ PAR PERSONNE**

**MAGRET DE CANARD CANAILLE AUX AIRELLES 28€**

**CŒUR DE FILET DE BŒUF NORMAND,**  
**AU FOIE GRAS CHAUD DORÉ À LA POÊLE 36€**

**CASSOLETTE DE RIS DE VEAU EN CROÛTE,**  
**VIN JAUNE 40€**

**MERVELLE DE 21 FROMAGES DE CHEZ PORTRET**  
**AU VIEUX MARCHÉ 15€**

# JARDIN D'ÉDEN

48€

MISE EN BOUCHE

**LOBSTER ON A PILLOW,**  
*black truffle dressing*

**MARINATED SCALLOPS AND SCAMPI,**  
*on a sable base*

**DUCK FOIE GRAS,**  
*stuffed with mangos and chutney jelly*

**NINE OYSTERS FROM LA MANCHE,**  
*served on ice*

**FRESH CRAB WITH A CRUSTACEAN SAUCE**



**FILLET OF TURBOT MEUNIÈRE,**  
*Spanish ham, mashed potatoes*

**SCALLOPS PAN FRIED,**  
*with apples cooked with honey*

**BEEF FILLET FROM NORMANDY,**  
*with mushrooms*

**SLICES OF VEAL SWEETBREADS,**  
*Chanterelle risotto, beetroot crisps*

**BEST END OF LAMB WITH HERBS,**  
*potatoes stuffed with Beaufort cheese*



**THE GREAT CHEESE TRAY OF LA COURONNE**



CHOOSE YOUR DESSERT FROM THE "SAVOURS & SWEETS"

PETITS FOURS

## LE TWENTY FIVE

25€

(only served for lunch)

PLEASE, LOOK AT THE FLYER ON THE TABLE AND  
CHOOSE BETWEEN TWO STARTERS,  
TWO MAIN COURSES,  
A SWEET OR A COFFEE WITH PETITS FOURS  
THIS MENU IS CHANGED MONTHLY

# LA COURONNE

1345-2012

LE CHEF VINCENT TAILLEFER & SA BRIGADE VOUS PROPOSENT

## THE IMPRESSIONISTIC FLAVOURS

35€

DUCK FOIE GRAS,  
*bacon cake*

HEART OF TUNA,  
*smoked salmon fritter*

SIX OYSTERS FROM LA MANCHE,  
*served on Ice*

MUTTON FOOT CRISP,  
*fresh tomato dressing*

OX TAIL CANNELLONI,  
*with duck liver*



FILLET OF SEA BASS,  
*with a crispy skin and chutney*

SLICES OF DUCK BREAST,  
*with figs*

GRILLED RIB OF BEEF FROM NORMANDY,  
*béarnaise sauce (2 pers. + 5 € per pers.)*

SCALLOPS & TROUT IN A CRISPY PASTRY,  
*leek sauce*

BRAISED VEAL FLAK AND LAMB SWEETBREADS,  
*pears and white wine sauce*



CHEESE TRAY FROM NORMANDY



CHOOSE YOUR DESSERT FROM THE SAVOURS AND SWEETS

FOR 45 €

CAN BE SERVED WITH

*half a bottle of wine*

OF WHITE CHÂTEAU MOULIN DE LAUNAY (ENTRE DEUX MERS)  
OR ROSÉ CHÂTEAU SAINT-JULIEN (CÔTE DE PROVENCE)  
OR CHÂTEAU MAINE PASCAUD (FIRST CÔTES OF BORDEAUX)

## SAVOURS & SWEETS 13€

COLD MACAROON WITH PINK GRAPEFRUIT THIN APPLE TART, VANILLA CREAM

DARK CHOCOLATE IN A CRISPY PASTRY IN FRUIT SAUCE ICE CREAM AND WATER ICE WITH SEASONAL FRUIT

MIKADO WITH YUZOU LEMON SOUFFLÉ NORMANDY STYLE OR GRAND-MARNIER LIQUOR (+5€ FOR THE IMPRESSIONISTIC MENU)

THE CHEF'S DESSERT OF THE SEASON BURNT VANILLA CREAM WITH TONKA BEANS

## STARTERS

OYSTERS FROM LA MANCHE THE 6 14€ THE 12 28€

LOBSTER SALAD, YUZOU LEMON DRESSING 40€

GRILLED LOBSTER (500g), VIRGIN OLIVE OIL 45€

GRILLED SCALLOPS WITH SPICES DRESSING 28€

SCAMPI AND SCALLOP SALAD, BALSAMIC VINEGAR DRESSING 28€

SPECIALLY PREPARED SALMON, SMOKED WITH BEECH WOOD 15€

SLICE OF FRIED DUCK LIVER 26€

DUCK FOIE GRAS DUET 26€

MUTTON FOOT CRISP WITH TOMATO DRESSING 15€

PLATE OF BELLOTA HAM WITH SALAD 15€

THE VEGIE DISH OF LA COURONNE 28€

## FISHES

DOVER SOLE, GRILLED OR MEUNIÈRE 42€

TURBOT, DUTCH BUTTER SAUCE 42€

ROASTED SCALLOPS, CREAMY CELERY, HAZLNUT OIL 28€

LOBSTER IN A COCOTTE, VANILLA CAPPUCCINO 45€

FISH FROM THE IMPRESSIONISTIC MENU 25€

## THE "COURONNE" SPECIALITIES

THE GÉNUINE "À LA ROUENNAISE" SQUIZED DUCK,  
(SERVED IN 2 TIMES FOR 2 PERS.) 44€

GRILLED RIB OF BEEF FROM NORMANDY  
WITH BÉARNAISE SAUCE (2PERS.) 30€

DUCK BREAST COATED  
WITH CRANBERRY SAUCE 28€

BEEF FILLET FROM NORMANDY  
FOIE GRAS SAUCE 36€

VEAL SWEETBREADS PIE, SWEET STRAW WINE 40€

THE GREAT CHEESE TRAY OF LA COURONNE 15€