



Menu Jonquille

La poêlée de St-Jacques aux épices anisées, sauce acidulée
La terrine de truite chaude à l'andouille et aux pommes, sauce cidre et langoustine
Les six huîtres de la Manche cuites à la coque et crème de ciboulette.
La salade gourmande de Léontine (foie gras de canard maison et gésier confits).

--

La choucroute de la mer aux trois poissons, beurre blanc aux algues. (Sup. 2.50 €)
Le filet de grande Castagnole poêlée, crème des îles à l'infusion de citronnelle
Le duo de saumon et dos de cabillaud, crème veloutée de moules au safran.
Le magret de canard, sauce au Livarot et graines de coriandre, petits légumes de saison.

--

Croûton de camembert sur lit de salade ou plateau de fromage.

--

Pâtisseries maison et dessert variées.

Prix net 23.60 €



SABINE ET JEAN RENE DUVAL - 37 LE GRAND CHEMIN - 50290 BREVILLE SUR MER
Tel : 02 33 50 47 28 - fax 02 33 50 34 92
E-mail : lejardindeleontine@orange.fr
www.restaurant-jardindeleontine.com

Notre cuisine est dépendante du marché, le service vous informera si un plat venait à manquer. Merci de nous en excuser