



## Menu Marguerite

*Le foie gras de canard mi-cuit du chef, au baume de Venise (vente à emporter possible)*

*Les 9 huîtres des côtes du Cotentin sur lit de sel*

*Le saumon de Cherbourg cru mariné, crème de ciboulette*

---

*La pyramide moelleuse à la farce de bulots sur coulis crémeux de crustacés*

*La terrine de truite chaude à l'andouille et aux pommes, sauce cidre et langoustine*

*La brochette de gambas, sauce soja au gingembre*

---

*Trou normand*

---

*La Papillote de Bar aux herbes fraîches, écrasée de charlotte au lard*

*La choucroute de la mer aux trois poissons, beurre blanc aux algues*

*La pièce de veau aux échalotes confites et jus brun de volaille*

*La bavette d'loyau de bœuf cuite sur la fonte, pot de sauce camembert au lait cru*

---

*chèvre fermier chaud sur lit de salade ou plateau de fromage.*

---

*Pâtisseries maison et dessert variées*

**prix net 43.60 €**

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

*Le Jardin de Léontine* -35 le grand chemin-50290 Bréville sur mer Tel: 02 33 50 47 28 - Fax :02 33 50 34 92 – E-mail : lejardindeleontine@orange.fr

**Fermeture hebdomadaire : Dimanche soir et Lundi + Mercredi soir hors saison.**

boisson non comprise