

Charbon Rouge

by Frédéric Lesieur

MENU CHARBON ROUGE

Menu Complet 52 € : Entrée + Plat + Dessert

Menu Partiel 42€ : Entrée + Plat OU Plat + Dessert

Plat Direct 32€ : Viande OU Poisson

NOS ENTRÉES

PÂTÉ CRÉATIF

Au veau, volaille fermière et foie gras Normand

CHAIRE DE CRABE

En rémoulade, avocat, pomme verte et tomate

TERRINE DE CABILLAUD

A la tomate, Saladine aux agrumes et betterave crue, mayonnaise herbacée

NOS POISSONS ET NOS VIANDES CUITES À LA BRAISE

NOIX DE SAINT JACQUES NORMANDES

Grillées au beurre aux algues

DORADE ROYALE

Désarêtée et cuite au papillon farci aux herbes fraîches

SURPRISE DE BŒUF

Mariné au thym et romarin

COTE DE COCHON FERMIER

Mariné à la tomate et sauce soja

FAUX FILET NORMAND MATURE (Suppl 8 €)

NOS GOURMANDISES

FROMAGES DE NORMANDIE (Suppl 12€)

LE BABA AU RHUM

Chantilly et crème anglaise

CRÈME BRÛLÉE

Au citron et vanille gousse

TARTELETTE AU CITRON

Zestes de citron confit et framboises fraîches

MENU DÉJEUNER SUR L'ARDOISE 24€

Servi que le midi, Sauf vacances scolaires, samedi, dimanche et jours fériés

MENU ENFANT 18 € (moins de 10 ans)

Pâte bolognaise ou poissons du jour + glace ou brownie + sirop

