

NAVIO

par Maison Plantrou

LA CARTE D'AUTOMNE

Tous nos plats réalisés par le chef Grégory Plantrou évoluent en fonction des saisons. Les produits proviennent essentiellement de circuits courts et nous portons une attention particulière à notre terroir et aux producteurs locaux.

All our dishes prepared by chef Grégory Plantrou change with the seasons. Our products are sourced primarily from local producers, and we pay particular attention to our region and local farmers.

A PARTAGER

LES HUITRES

Huîtres n°3 de Veules-les-Roses (Normandie), poivre, vinaigre à l'échalote, beurre demi-sel. x3 : 7 € x6 : 13 € x9 : 19 €
Oysters no. 3 from Veules-les-Roses (Normandy), pepper, shallot vinegar, semi-salted butter.

LES CHURROS

Beignets de purée de pommes de terres, sauce blanche. 12 €
Mashed potato fritters, white sauce.

LES ESCARGOTS

12 escargots de Bourgogne, beurre maître d'hôtel. 18 €
Burgundy snails, maître d'hôtel butter.

ENTRÉES

LE VITELLO TONNATO

Carpaccio de veau, parmesan, vinaigrette au thon et câpres à queue. 10 €
Veal carpaccio, tuna vinaigrette, and caper berries.

LE VELOUTÉ

Butternut, dés de chorizo ibérique poêlé, menthe, crème fouettée, croûtons. 9 €
Butternut soup, diced pan-fried ibérian chorizo, minth, whipped cream, croutons.

PLATS

LE POISSON

Pêche du jour, purée à l'aneth, beurre blanc au citron et morilles. 26 €
Fish of the day, dill-infused mashed potatoes, lemon butter sauce, and morels.

LA VIANDE

Paleron de boeuf braisé, mousseline de carottes, carottes glacées et jus corsé. 24 €
Braised beef chuck, carrot mousseline, glazed carrots, and jus.

LE LEGUME

Aubergine à la milanaise (chapelure aux herbes de provence et au parmesan), concassé de tomates et burrata. 23 €
Milanese-style eggplant (herbes de Provence and parmesan breadcrumbs), tomato concassé, and burrata.

LA PIECE DU BOUCHER

Faux-filet de boeuf en tataki, sauce béarnaise. Accompagnement au choix : frites, mousseline de carottes ou purée de pommes de terres. 30 €
Beef striploin tataki, béarnaise sauce. Choice of side: French fries, carrot mousseline, or mashed potatoes.

DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment des 3 A.O.P normands (Camembert, Neufchâtel, Livarot). 10 €
Normand cheese assortment (3 pieces).

LE FRUIT

Poire pochée gingembre et citronnelle, financier et crème au citron. 11 €
Ginger and lemongrass poached pear, financier, and lemon cream.

LE CHOCOLAT

Tarte au chocolat revisitée, ganache, caramel beurre salé, sablé. 11 €
Reimagined chocolate tart: ganache, salted-butter caramel, and shortbread.

LA VANILLE

Ile flottante, crème anglaise à la vanille de Madagascar et caramel au beurre salé. 9 €
Floating island, Madagascar vanilla cream, and salted butter caramel.

MENU ENFANT

LE CHICOUF (pour les enfants de - de 10 ans)

Tenders de poulet accompagnés de frites + deux boules de glaces artisanales au choix 14 €
For children under 10 - Chicken tenders with french fries + ice cream of your choice

Toutes nos viandes sont d'origine française, principalement de Normandie.