

NAVIO

par Maison Plantrou

LA CARTE D'AUTOMNE

Tous nos plats réalisés par le chef Grégory Plantrou évoluent en fonction des saisons.
All our dishes prepared by chef Grégory Plantrou change with the seasons.

À PARTAGER

12 €

LES CHURROS

Churros de pommes de terre et mayonnaise piquante.
Potato churros and spicy mayonnaise.

LES HUÎTRES

6 huîtres n°3, poivre, vinaigre à l'échalote, beurre demi-sel.
6 oysters no. 3, pepper, shallot vinegar, semi-salted butter.

LA GRANDE ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment des 4 A.O.P normands (Camembert, Neufchâtel, Livarot, Pont-l'Évêque).
Norman cheese assortment (big one).

LE FOIE GRAS

Tranche de foie gras (80 grammes), toast de pain d'épices, confit de figue.
Slice of foie gras (80 grams), gingerbread toasts, fig confit.

LES INTEMPORELS

LE TOURNEDOS OU LE ROSSINI

Tournedos jus au poivre vert classique ou façon Rossini (foie gras poêlé). 27 €

200g de filet de boeuf accompagné de frites, ou d'une purée de pommes de terre au beurre fumé, ou d'une mousseline de butternut et carottes snackées. Rossini +3€

200g of beef served with fries, or mashed potatoes with smoked butter or butternut purée with snacked carrots (pan-fried foie gras +3€)

LA VÉRITABLE POTÉE

19 €

Choux, carottes, navets, oignons, pommes de terre, saucisse de Morteau, et poitrine fumée.
Cabbages, carrots, turnips, onions, potatoes, Morteau sausage, and smoked bacon.

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

14 €

Filet mignon de porc et frites + deux boules de glaces au choix
For children under 10 - Pork tenderloin with fries + ice cream of your choice

FORMULES

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

29 €

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

36 €

ENTRÉES

8 €

LE GRAVLAX

Saumon mariné à la citronnelle et au gingembre, crème à l'aneth.
Salmon marinated with lemongrass and ginger, dill cream.

LE VELOUTÉ

Céleri, chataignes, croûtons et champignons émincés.
Celery and chestnuts soup, croutons and sliced mushrooms.

L'OEUF MAYO

Oeuf mayonnaise à la truffe et au parmesan.
Egg, truffle mayonnaise and parmesan.

PLATS

23 €

LA VIANDE

Médaillon de mignon de porc lardé, purée de pommes de terre au beurre fumé au thym, jus aux morilles.
Medallion of bacon-wrapped pork tenderloin, mashed potatoes with smoked butter and thyme, morel mushroom jus.

LE POISSON

Filet de bar, mousseline de butternut rôtie, carottes snackées, beurre aux épices, nigelle et citron,
pickles de piments verts.
Sea bass fillet, roasted butternut mousseline, snacked carrots, spicy butter, nigelle and lemon, green chili
pickles.

LE LÉGUME

Salade de poires au bleu d'Auvergne, vinaigre balsamique, mesclun, concombre, oignons rouges, et noix.
Pear salad with Bleu d'Auvergne cheese, balsamic vinegar, mesclun, cucumber, red onions, and walnuts.

DESSERTS

9 €

LA PETITE ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment des 4 A.O.P normands (Camembert, Neufchâtel, Livarot, Pont-l'Évêque).
Normand cheese assortment (little one).

LE CITRON

Cake au citron, mousse et citron confit.
Lemon cake, mousse and candied lemon.

LE CHOCOLAT

Crème légère au chocolat, émulsion à la confiture de lait, craquelin.
Light chocolate cream, milk jam emulsion, craquelin.

LA NOISETTE

Paris-Brest, crème au pralin.
Paris-Brest, light praline cream.