

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.

ENTRÉES

LE VITELLO TONNATO

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

10 €

LE GASPACHO

Soupe d'avocat, salsa de concombre, huile croquante à l'ail, et crème épaisse.
Avocado soup, cucumber, crunchy garlic oil, and thick cream.

9 €

L'OEUF

Oeuf dur mariné au soja, mayonnaise wasabi, oeufs de truite, gingembre et coriandre.
Soy-marinated hard-boiled egg, wasabi mayonnaise, trout roe, ginger and coriander.

9 €

LES HUITRES

Huîtres n°3 de Veules-les-Roses (Normandie), poivre, vinaigre à l'échalote, beurre demi-sel.

Oysters no. 3 from Veules-les-Roses (Normandy), pepper, shallot vinegar, semi-salted butter.

x3 : 7 € x6 : 13 € x9 : 19 €

PLATS

LE POISSON

Dos de cabillaud, riz noir vénéré, vierge de tomates, anchois, olives de Kalamata, citron, gingembre, basilic.

26 €

Cod loin, black rice, tomato vierge sauce, anchovies, Kalamata olives, lemon, ginger, basil.

LA VIANDE

Suprême de poulet jaune, jus au thym et au citron, mousseline de pommes de terres, haricots verts et champignons.

24 €

Chicken supreme, thyme and lemon jus, potato mousseline, green beans, and mushrooms.

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.

LE TOURNEDOS OU LE ROSSINI

30 €

Tournedos (200g) classique ou façon Rossini (tranche de foie-gras poêlée), jus au poivre vert, frites.

Beef fillet (200g) classical style or Rossini style (pan-fried slice of foie gras), green pepper sauce, french fries.

Supplément Rossini : +3,50 €

DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES

9 €

Assortiment des 3 A.O.P normands (Camembert, Neufchâtel, Livarot).

Normand cheese assortment (3 pieces).

LE FRUIT

10 €

Tarte aux figues, crème diplomate, sablé breton et coulis.

Fig tart, diplomat cream, breton shortbread and coulis.

LE CHOCOLAT

11 €

Macaron au chocolat, ganache montée et pulpe de framboise.

Chocolate macaron with whipped ganache and raspberry pulp.

LA VANILLE

9 €

Ile flottante, crème anglaise à la vanille de Madagascar et caramel au beurre salé.

Floating island, Madagascar vanilla cream, and salted butter caramel.

MENU ENFANT

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

14 €

Tenders de poulet accompagnés de frites + deux boules de glaces artisanales au choix

For children under 10 - Chicken tenders with french fries + ice cream of your choice