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 HARENG
Pommes de terre ratte du Touquet, pickles de carottes et d'échalottes, et huile verte. — 10 €
Herring, Ratte du Touquet' potatoes, pickled carrots and shallots, and green oil.

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 de pommes de terre 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
Coq au vin, mousseline de carottes, carottes glacées et jus corsé. — 24 €
Rooster in wine sauce, carrot mousseline, glazed carrots, and jus.

LE LEGUME
Chou-fleur rôti au beurre épicé, lentilles vertes du Puy à l'indienne, crème Dubarry. — 22 €
Roasted cauliflower with spiced butter, Puy green lentils prepared in an Indian style, Dubarry cream.

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 citronelle, 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) — 14 €
Tenders de poulet accompagnés de frites + mini Ile flottante
For children under 10 - Chicken tenders with french fries + mini floating island

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