

Bienvenue au ***restaurant***

LE GULF STREAM

Petit déjeuner de **7h00 à 10h00**

Dîner de **19h00 à 21h00**

Brunch tous les dimanches de **11h30 à 14h00**



Pour commencer

La soupe à l'oignon traditionnelle,
chips de pain de campagne et espuma à l'ail rose

14€

Notre truite de la vallée d'Amarin, cuite au sel agrumé,
suivie d'une fraîcheur de linguine à la betterave
et de ses condiments de goyave et kaki

17€

Filet de bœuf façon tataki,
brunoise de légumes croquants et marinés,
accompagnés d'une mousse de noisette et de son praliné

20€

6 huîtres d'Isigny n°3 ou 12 huîtres d'Isigny n°3

18€ ou 32€

La suite

Pavé de cabillaud de nos amis pêcheurs,
confit à l'huile aromatisée, accompagné de carotte en deux
façons, gel de citron confit et son émulsion

26€

Notre ris de veau au beurre mousseux, comme le faisait
grand-mère, sauté de champignons de saison,
houmous de pois chiches au cumin et son jus de cuisson

28€

Magret de canard (250-300 g), cuisson parfaite,
sauté de crosnes, crémeux de cresson et jus corsé

29€

*Nous vous remercions de votre compréhension si certains
choix ne sont pas disponibles. Le Gulf Stream travaille
exclusivement avec des produits frais et du jour.*

Les douceurs

Notre pomme Granny rôtie au beurre, caramel laitier,
suivie d'une quenelle de glace à la vanille

10€

Brioche façon pain perdu de notre chef pâtissier,
glace vanille Bourbon et chantilly maison

10€

Assiette de fromages du pays

10€

Tarte aux 2 C revisitée par notre chef pâtissier (crumble,
crèmeux citron, espuma de carotte et meringue italienne)

12€

*Nous vous invitons à commander vos
desserts en début de repas afin de garantir
la meilleure qualité de service.*

Menu Enfant

PLAT

Merlu Enfant 90g
Serrano Enfant

ACCOMPAGNEMENT

Purée de pomme de terre
Risotto parmesan

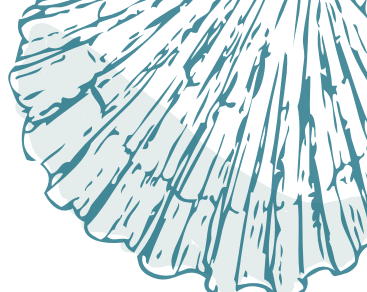
DESSERT

Moelleux au chocolat
2 boules de glace

BOISSON

Sirop
Jus de fruit
Soda





Buffet Terre & Mer

Tous les vendredis soir



BUFFET PLATS CHAUD

BUFFET PLATS FROID

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

DESSERTS

