

MENU

AUTOMNE-HIVER 2024-2025



www.lareserve-mervillefranceville.com



Les prix sont indiqués en Euros, nets, service compris.
La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande.
Toutes nos viandes sont d'origine française ou de l'union européenne.

Création :  **bcom** • agence-bcom.fr

À PARTAGER OU PAS...

CREVETTES GRISES Baguetines tièdes au Beurre d'Ail	21€
TRILOGIE DE TARAMAS & SES BLINIS Tarama nature, Tarama au Corail d'Oursin & Tarama à la Truffe	19€
CAVIAR DE MADAGASCAR, 20 grs Blinis, Crème fouettée & Condiments	42€

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD AU WHISKY "D'ICI" Poêlé & flambé au Whisky du Château Du Breuil, Chutney Mandarine & Betterave jaune	18€
TATIN D'OIGNON DE ROSCOFF  Crème fraîche d'Isigny & Caramel au Beurre salé, Poivre de Tellicherry	12€
SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS AU BOIS DE HÊTRE Riz soufflé, Oseille & Citron vert en suprême	13€
HOMARD MIMOSA Œuf mimosa « à notre façon », Soja & Balsamique	15€
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES Fumées et marinées au Kalamansi, Salade de Daikon & Tamarin	14€



FRUITS DE MER

HUÎTRES N°3 "LA PERLE D'ISIGNY"

Vinaigre à l'Échalote, Beurre d'Isigny

Les 6 /15€

Les 9 /21€

Les 12 /28€

CREVETTES ROSES, 9 pièces

Mayonnaise, Beurre d'Isigny

15€

BULOTS, 9 pièces

Mayonnaise

12€

DEMI-TOURTEAU

Mayonnaise

14€

LANGOUSTINES

Mayonnaise

Les 6 /18€

Les 12 /33€

ASSIETTE DE LA BAIE

3 Huîtres, 4 Crevettes roses, 6 Bulots

Vinaigre à l'Échalote, Beurre d'Isigny, Mayonnaise

21€

PLATEAU DE FRUITS DE MER

1 demi-Tourteau, 4 Huîtres n°3, 3 Langoustines,

4 Crevettes roses, 9 Bulots, Crevettes grises

Vinaigre à l'Échalote, Beurre d'Isigny, Mayonnaise

48€

PLATEAU DE FRUITS DE MER PÉCHÉ IODÉ

1 demi-Homard, 1 demi-Tourteau, 4 Huîtres n°3, 3 Langoustines,

4 Crevettes roses, 9 Bulots, Crevettes grises

Vinaigre à l'Échalote, Beurre d'Isigny, Mayonnaise

69€

ACCOMPAGNÉ DU PAIN BÛCHERON DE L'ATELIER T55



L'Atelier
T55



PLATS CÔTÉ MER

LOBSTER ROLL † BEST SELLER 27€

VERSION AUTOMNE/HIVER

Éclats de Homard, Pain viennois de l'Atelier T55,
Salade de Chou & Mayonnaise à la Bisque

SAUMON EN CROÛTE DE NOISETTES 22€

Purée et Mirepoix de Butternut & Émulsion d'Ail confit

SAINT-JACQUES, CHAMPAGNE & POIREAUX 26€

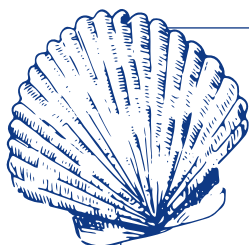
Les Noix à la plancha, Corail en Cannelloni de Poireaux
& Crème de Champagne

LOTTE, TOPINAMBOUR/CAFÉ 28€

Cuite basse-température, déclinaison de Topinambour
& Écume de Café

COUSCOUS DE HOMARD 69€

Homard entier, Polenta de Semoule, Purée Pois Chiche,
Bouillon & Légumes



MENU SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Fumées et marinées au Kalamansi, Salade de Daikon & Tamarin

SAINT-JACQUES, CHAMPAGNE & POIREAUX

Les Noix à la plancha, Corail en cannelloni de Poireaux
& Crème de Champagne

CAMEMBERT DU MOULIN DE CAREL

Aux Dragées & Amandes avec son shot de Salade
Imaginé par J.C Karmann, confiseur de Fromages

DESSERT À CHOISIR SUR LA CARTE

(hors Champagne Gourmand)

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT /59€



PLATS CÔTÉ TERRE

BURGER DE POULET

22€

Effiloché braisé aux Cacahuètes, Tomme Normande fumée,
Sauce Barbecue & Galette de Pomme de terre

SOURIS D'AGNEAU DE 7 HEURES

25€

Confit dans son Jus aux Épices, Pois Chiche & Fruits secs

RIS DE VEAU & LANGOUSTINE

39€

Aux deux cuissons, Girolles & son Jus Terre et Mer

FILET DE BŒUF NORMAND, 180 grs

30€

Légèrement fumé, siphon de Pomme de terre,
Trompettes & Jus au Foin

CANNELONI LÉGÈREMENT GRATINÉS, SELON VOTRE GOÛT

Comme une Carbonara Truffée

23€

ou

Bolognaise végétale aux Lentilles 

18€

FROMAGES

CAMEMBERT DU MOULIN DE CAREL

9€

Aux Dragées & Amandes avec son shot de Salade
Imaginé par J.C Karmann, confiseur de Fromages

TROIS FROMAGES NORMANDS

11€

Camembert, Tomme Normande, Pavé d'Auge & Sucrine



DESSERTS

ESPUMA AU CHOCOLAT NOIR  **BEST SELLER** **14€**

Chocolat 70%, Huile d'Olive, Grué de Cacao, Fleur de Sel & Piment d'Espelette

CRÈME BRULÉE PISTACHE **10€**

Croustillant dentelle

Accompagné de Liqueur de Pistache **15€**

CHOUX AUX TROIS CHOCOLATS **12€**

Choux garnis Noir / Praliné, Lait / Bailey's, Blanc / Caramel & sauce Chocolat chaud

RIZ AU LAIT "REVISITÉ" PAR NOS SOINS **9€**

Espuma, Riz soufflé & acidulé de Fruits des Gonnies

ANANAS RÔTI AU VIEUX RHUM **11€**

Mousse / gel / émulsion & Meringue

CAFÉ OU THÉ GOURMAND **12€**

Accompagné de quatre Gourmandises

CHAMPAGNE GOURMAND **22€**

Coupe Laurent Perrier (12 cl) accompagnée de quatre Gourmandises

COLONEL **11€**

Vodka & deux boules de Sorbet Citron

AFFOGATO **6€**

Expresso & deux boules de Glace Vanille

MENU DÉJEUNER

PLAT DU JOUR	19€
ENTRÉE + PLAT DU JOUR OU PLAT DU JOUR + DESSERT	25€
ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT	29€

Uniquement le midi entre 12h & 14h du lundi au vendredi hors jours fériés, veilles et lendemains de jours fériés.

MENU ENFANTS (-10 ANS)

POISSON DU MOMENT
OU **STEAK HACHÉ**

COQUILLETES
OU **GALETTE DE POMME DE TERRE**

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX
Vanille ou Smarties

PLAT + DESSERT /13€

LA RÉSERVE PÉCHÉ IODÉ REMERCIE SES PARTENAIRES

Atelier T55, Circuits Courts, Good Épices, La Ferme des GonneGirls, La Mélodie de la Mer, La Perle d'Isigny, Les Petites Pousses, Profish, SOCODN, et tous les autres...



www.lareserve-mervillefranceville.com



Les prix sont indiqués en Euros, nets, service compris.
La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande.
Toutes nos viandes sont d'origine française ou de l'union européenne.

Création :  **bcom** • agence-bcom.fr