

# MENU

AUTOMNE-HIVER 2024-2025



Since 2021

[www.lareserve-mervillefranceville.com](http://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](http://agence-bcom.fr)

## À PARTAGER OU PAS...

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

## ENTRÉES

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



## 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€

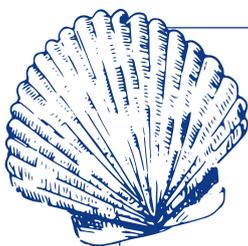
Les Noix à la plancha, Corail en Cannelloni de Poireaux  
& Crème de Champagne

**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

<b>BURGER DE POULET</b>	<b>22€</b>
Effiloché braisé aux Cacahuètes, Tomme Normande fumée, Sauce Barbecue & Galette de Pomme de terre	
<b>SOURIS D'AGNEAU DE 7 HEURES</b>	<b>25€</b>
Confit dans son Jus aux Épices, Pois Chiche & Fruits secs	
<b>RIS DE VEAU &amp; LANGOUSTINE</b>	<b>39€</b>
Aux deux cuissons, Girolles & son Jus Terre et Mer	
<b>FILET DE BŒUF NORMAND, 180 grs</b>	<b>30€</b>
Légèrement fumé, siphon de Pomme de terre, Trompettes & Jus au Foin	
<b>CANNELONI LÉGÈREMENT GRATINÉS, SELON VOTRE GOÛT</b>	
Comme une Carbonara Truffée	<b>23€</b>
ou	
Bolognaise végétale aux Lentilles 	<b>18€</b>

## FROMAGES

<b>CAMEMBERT DU MOULIN DE CAREL</b>	<b>9€</b>
Aux Dragées & Amandes avec son shot de Salade Imaginé par J.C Karmann, confiseur de Fromages	
<b>TROIS FROMAGES NORMANDS</b>	<b>11€</b>
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

<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>19€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT DU JOUR</b> OU <b>PLAT DU JOUR + DESSERT</b>	<b>25€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT</b>	<b>29€</b>

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](http://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](http://agence-bcom.fr)