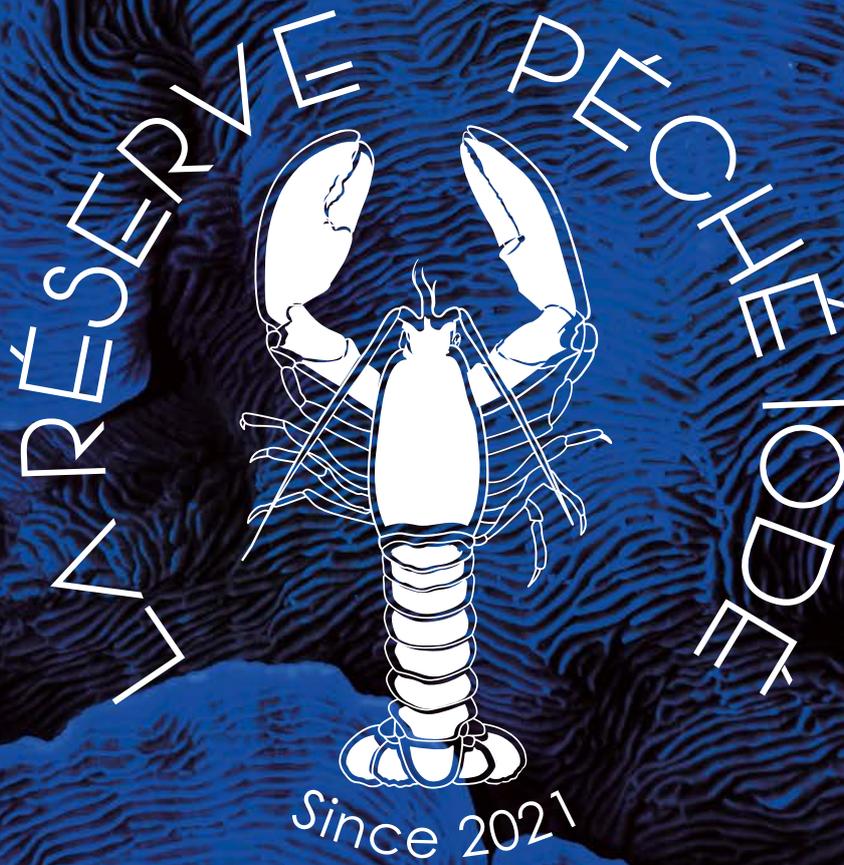


MENU

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 © Adobe Stock

À PARTAGER OU PAS...

CREVETTES GRISES 21€

Baguetines tièdes au Beurre d'Ail

CAVIAR DE MADAGASCAR, 20 grs 42€

Blinis, Crème fouettée & Condiments

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD AU WHISKY "D'ICI" 18€

Poêlé & flambé au Whisky du Château Du Breuil,
Chutney Mandarine & Betterave jaune

TATIN D'OIGNON DE ROSCOFF  12€

Crème fraîche d'Isigny & Caramel au Beurre salé,
Poivre de Tellicherry

SAUMON FUMÉ 13€

PAR NOS SOINS AU BOIS DE HÊTRE

Riz soufflé, Oseille & Citron vert en suprême

HOMARD MIMOSA 15€

Œuf mimosa « à notre façon », Soja & Balsamique

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES 14€

Fumées et marinées au Kalamansi, Salade de Daikon & Tamarin



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
Accompagné de Pommes de Terre Grenailles

SAUMON EN CROÛTE DE NOISETTES **22€**

Purée et Mirepoix de Butternut & Émulsion d'Ail confit

**SAINT-JACQUES, POIREAUX
& MOUSSE DE CHAMPAGNE** **28€**

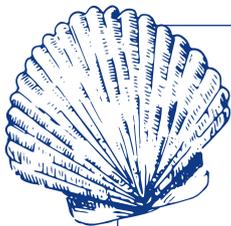
Les Noix à la plancha, Corail en Cannelloni de Poireaux
& Mousse de Champagne

LOTTE, TOPINAMBOUR/CAFÉ **27€**

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

AMUSE-BOUCHE

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Fumées et marinées au Kalamansi, Salade de Daikon & Tamarin

**SAINT-JACQUES, POIREAUX
& MOUSSE DE CHAMPAGNE**

Les Noix à la plancha, Corail en cannelloni de Poireaux
& Mousse 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 /65€





LA RÉSERVE PÉCHÉ IODÉ MENU AUTOMNE-HIVER 2024-2025

Cette carte a été imaginée avec passion et complicité par Martin DELAVALLÉE & Ludovic LÉVY.

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

INCONTOURNABLES

LINGUINES & PARMESAN RÂPÉ MINUTE

SELON VOTRE GOÛT

Homard & Bisque

55€

Crème & Jambon Truffé

23€

Bolognaise végétale aux Lentilles 

19€

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€**

Espresso & deux boules de Glace Vanille

AFFOGATO PISTACCHIO **6€**

Espresso & deux boules de Glace Pistache



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**

LINGUINES
OU **POMMES DE TERRE GRENAILLES**

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

f @ in G

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 © Adobe Stock