



Dormy House
Étretat

Menu Terroir

42.00€

Mise en Bouche du Jour

Appetizer of the Day

&

Les Huîtres de Baden

Les 9 Huîtres de n°3, Pain de Seigle et Vinaigrette à l'Échalote

9 Oysters from the bay of Baden with rye bread and shallot vinegar

Ou

Le Hareng de Fécamp

Fumé à la verticale, en Salade de Pommes Charlotte marinées minute et Foie gras

Regional herring smoked vertically, in a marinated Charlotte potato salad with foie gras

Ou

Le Pâté en Croûte

Maison, au Canard, Volaille et Pistaches, Bouillon de Poule en fine Gelée et Confit d'Oignons

Homemade duck, poultry and pistachio paté en croute, chicken broth jelly and onion confit

&

La Saint Jacques

Les Noix snackées, Embeurrée de Poireaux à la Pousse d'Épinard, Sauce Réglisse & Menthe

Lightly seared fresh scallops, buttered leeks with spinach sprouts, licorice & mint sauce

Ou

Le Veau

l'Épaule confite, comme une Blanquette servie croustillante,

Pommes Grenaille, cuisinés au Vinaigre de Cidre

Crispy shoulder of veal like a Blanquette with Grenaille potatoes, prepared with cider vinegar

&

Les Fromages Normands

En Trilogie, sur un Méli-Mélo de Salade à la Vinaigrette de Betterave

A selection of cheese from Normandy with lettuce and beetroot vinaigrette

&

Dessert à la carte

(à commander en début du repas)

Choice of dessert à la carte

(to be ordered at the start of your meal)

Possibilité de panacher avec le Menu Vague

Possibility to mix with the menu « Vague du jour »

Tout changement entraîne un supplément.

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, de ce fait, nos menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages.

Prix nets



Dormy House
Etretat

Menu Dormy House 60.00€

Mise en Bouche du Jour

Appetizer of the Day

&

La Langoustine

Friande en Feuilles de Kadaïf, Salade d'Agrumes et Chutney Tomates

Langoustine wrapped in Kadaïf pastry, citrus fruit & tomato chutney

Ou

Le Foie Gras

L'Escalope laquée au Miel, Crémeux de Châtaignes et Céleri confit

Honey glazed escalope of foie gras, creamy chestnut and celery confit

&

Le Saint Pierre

L'Aiguillette façon Fish and Chips, Pont Neuf de Riz Thaï à la Citronnelle,

Wasabi dans une Sauce Tartare

Aiguillettes of John Dory « fish & chip style », a lemongrass flavoured thai rice cake, wasabi tartar sauce

Ou

Le Bœuf

Le Filet façon Wellington cuit à basse température, servi croustillant,

Toast aux Champignons et Moelle

Slow cooked filet of beef "Beef Wellington style", toast of mushroom & beef marrow

&

Le Plateau de Fromages Affinés

A Selection from the cheese platter

&

Dessert à la carte

(à commander en début du repas)

Choice of dessert à la carte

(to be ordered at the start of your meal)

Tout changement entraine un supplément.

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, de ce fait, nos menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages.

Prix nets



Dormy House
Etretat

Menu Bord de mer

45.00€

Mise en Bouche du Jour

Appetizer of the Day

&

Assiette de Fruits de Mer de la Haute et Basse Mer

Plate of assorted seafood

&

Dessert à la Carte

Choice of dessert à la carte

&

Café Ou Thé

Coffee or Tea

&

Un Verre de Vin au Choix (Vin Blanc sec ou vin Rosé)

One glass of wine (Dry White or Rose)

Carte Bord de Mer

Assiette de Fruits de Mer (selon arrivage) (½ Tourteau – 3 Huîtres – 2 Langoustines – Crevettes roses & grises – Bulots) <i>Plate of Assorted Seafood (depending on arrivals)</i> (½ Crab – 3 Oysters – 2 Langoustines – King Prawns & Shrimps - Whelks)	27.50€
Plateau de Fruits de Mer (Pour 1 personne, selon arrivage) (1 Tourteau – 6 Huîtres – 4 Langoustines – Crevettes roses & grises – Bulots) <i>Seafood Platter (For 1 person, depending on arrivals)</i> (1 Fresh Crab - 6 Oysters – 4 Langoustines – Shrimps and King Prawns – Whelks)	42.00€
Plateau royal de Fruits de Mer (Pour 2 personnes, Sur commande 24H avant) (1 Homard - 2 Tourteaux – 12 Huîtres – 8 Langoustines – Crevettes roses & grises – Bulots) <i>Royal Seafood Platter (For 2 person, to order 24 hours before)</i> (1 Fresh Lobster - 2 Fresh Crab - 12 Oysters – 2 Langoustines – Shrimps and King Prawns – Whelks)	150.00€
Une Assiette de Bulots <i>Plate of Whelks</i>	14.50€
Une Assiette de Crevettes rose <i>Plate of Shrimps</i>	14.50€
6 Huîtres N°3 de Baden <i>A Plate of 6 Oysters</i>	12.00€
9 Huîtres N°3 de Baden <i>A Plate of 9 Oysters</i>	17.00€
12 Huîtres N°3 de Baden <i>A Plate of 12 Oysters</i>	23.00€
Une Assiette de Langoustines (~8 pièces) <i>A Plate of Fresh Langoustines</i>	26.50€
Un Tourteau <i>Fresh Crab</i>	18.50€

Tout changement entraine un supplément.

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, de ce fait, nos menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages.

Prix nets



La Carte

Les Entrées

Les Poissons de Roches	14.50€
Dans une Soupe Maison, petits Croûtons aillés et Rouille <i>Homemade fish soup with garlic croutons</i>	
Le Saumon	16.50€
Fumé et Mariné aux Herbes fraîches par Nos Soins <i>Home smoked and marinated salmon with fresh herbs</i>	
Le Foie Gras	26.00€
L'Escalope laquée au Miel, Crémeux de Châtaignes et Céleri confit <i>Honey glazed escalope of foie gras, creamy chestnut and celery confit</i>	
La Saint Jacques	26.00€
En Carpaccio minute aux Aromates croquants et Vinaigrette Mangue/Passion <i>Carpaccio of fresh scallops with crunchy aromatics, with a mango and passion fruit vinaigrette</i>	

Les Poissons

Le Saint Pierre	28.00€
L'Aiguillette façon Fish and Chips, Pont Neuf de Riz Thaï à la Citronnelle, Wasabi dans une Sauce Tartare <i>Aiguillettes of John Dory « fish & chip style », lemongrass flavoured thai rice cake, wasabi tartar sauce</i>	
La Saint Jacques	30.00€
Contisée au Chorizo en Croûte de Pain, Gratin de Macaronis aux petits Légumes, Sauce Safran <i>Fresh pan-fried scallops with chorizo and a bread crust, gratin of macaroni with vegetables, saffron sauce</i>	
La Sole	42.00€
Cuite Entière façon Meunière, Pommes fondantes, Croûtons dorés, Purée de Persil <i>Pan-fried Sole Meuniere, fondant potatoes, croutons, parsley purée</i>	

Les Viandes

La Volaille Fermière	30.00€
Cuite à basse température, parfumée à l'Estragon, Timbale de Spaghettis au Homard, Sauce Armoricaïne <i>Slow cooked farm poultry perfumed with tarragon, cylinder of spaghetti with lobster, Armorican sauce</i>	
Le Ris de Veau	34.00€
La Pomme rôtie en Croûte de Pain, Pommes Cocotte au Lard et Champignons, Émulsion façon Soubise <i>Roast veal sweetbread with a bread crust, potatoes with bacon & mushrooms, a thick onion sauce</i>	
Le Bœuf	38.00€
Le Filet façon Wellington cuit à basse température servi croustillant, Toast aux Champignons et Moelle <i>Slow cooked filet of beef "Beef Wellington style", toast of mushroom & beef marrow</i>	

Tout changement entraine un supplément.

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, de ce fait, nos menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages.

Prix nets



Dormy House
Etretat

Plats Végétariens

Entrée :

Les Légumes

Sur une fine Tartelette croustillante au Caviar d'Aubergine et Citron confit

18.00€

Vegetables on a crispy tart with a eggplant caviar and candied lemon

Plat :

Les Tomates

22.00€

Confites, concassées et fraîches dans un Rizotto au Parmesan et Ciboulette

Candied, crushed and fresh tomatoes in a rizotto with parmesan and chives

Le Fromage

Plateau de Fromages Affinés

13.50€

A Selection from the cheeseboard

Les Fromages Normands

10.50€

En Trilogie, sur un Méli-Mélo de Salade à la Vinaigrette de Betterave

A selection of cheese from Normandy with lettuce and beetroot vinaigrette

La Carte des Desserts

(À commander en début de repas - to be ordered at the start of your meal)

Les Noix

11.00€

Façon Coutinard Moelleux, Crème Pralinée et Tuile croustillante aux Amandes

A soft & light walnut sponge layered with a praline cream and topped with an almond brittle tuile

La Pomme

11.00€

Confite entière dans un Sirop au Calvados façon Crumble, Caramel demi-sel, Sorbet Cidre

Whole apple poached in a Calvados syrup "crumble style", salted caramel and cider sorbet

L'Ananas

12.00€

En Morceaux liés à la Pulpe de Mangue dans une Opaline, Espuma et Pana Cotta Coco, Granité des Iles

Fresh pineapple with mango pulp in a shell of sugar, coconut espuma and panna cotta, granita

La Pistache

12.00€

Le Cœur coulant dans un Mi-cuit aux Amandes,

Marmelade d'Amarena et Sorbet Cerise noire

A warm almond cake with a creamy pistachio center, cherry marmalade, black cherry sorbet

La Bénédicte

12.00€

Comme un Baba, Crème Mascarpone vanillée, Morceaux de Fruits et sa Glace

A Benedictine soaked sponge, vanilla mascarpone cream, fresh fruit & ice cream

Le Guanaja

12.00 €

En Mousse glacée, Brownie aux Amandes et Noix, Pâte à Cigarette Cacao et Chantilly

Guanaja chocolate iced mousse, almond and walnut brownie, Chantilly

Tout changement entraine un supplément.

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, de ce fait, nos menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages.

Prix nets



Sélection de Vins au Verre - Selection of Wines by the glass

Pour votre plaisir et à votre demande, voici notre sélection de vins servis au verre.

Vin blanc sec

Vin de Loire Muscadet		12.5cl	2017	4.20€
Château de la Commanderie de Queyret - Entre deux Mers		12.5cl	2016	4.20€
Bourgogne Aligoté		12.5cl		5.80€
Limoux Toques & Clochers Sieurs d'Arques Haute Vallée		12.5cl	2015	6.00€
Saint-Véran	L. Thomas	12.5cl	2016	6.00€
Sancerre		12.5cl	2017	7.50€
Chablis « Les Sureaux »	Chanson père et fils	12.5cl	2017	9.50€

Vin blanc moelleux/liquoreux

Sauternes		12.5cl	2009	11.50€
Pacherenc de Vic-Bihl Charles de Batz		12.5cl	2012	11.50€
Gewurztraminer Vendanges tardives		12.5cl	2015	15.50€

Vin rosé

Vin Rosé du moment		12.5cl		4.20€
Sancerre « Le Chatillet »		12.5cl	2015	7.50€

Vin rouge

Bordeaux Château de Saillans	Bordeaux	12.5cl	2016	4.20€
Beaujolais Villages	G. Duboeuf	12.5cl	2015	5.00€
Bourgogne Pinot Noir « Réserve du Bastion »	Chanson Père et Fils	12.5cl	2016	5.50€
Sancerre	Val de Loire	12.5cl	2016	7.50€
Château Guitignan Cru Bourgeois	Moulis en Médoc	12.5cl	2012	8.00€
St Joseph	Vallée du Rhône	12.5cl	2015	9.50€

Vin Rouge Biologique

Domaine Bousquet	(Argentine)	12.5cl		8.50€
------------------	-------------	--------	--	-------

Cidre

Cidre artisanal Brut	Maison Fournier	33cl		4.80€
Cidre artisanal Doux	Maison Fournier	33cl		4.80€

Les Eaux

	25cl	33cl	50cl	70cl	75cl	1L
Evian			4.80€		6.80€	
Vittel	3.50€					
Chateldon					6.80€	
Badoit			4.80€		6.80€	
San Pellegrino			4.80€			6.20€
Perrier		3.80€				
Eau Maison Micro-Filtrée Gazéifiée				4.50€		
Eau Maison Micro-Filtrée Plate				4.50€		

Tout changement entraine un supplément.

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, de ce fait, nos menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages.

Prix nets