



Dormy House  
Etretat

## Menu Escapade 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 Thon rouge

Comme un Tataki aux Herbes fraîches, Tartare de Pastèque, Mangue et Concombre, Gel d'Agrumes

*Tataki of red tuna fish with fresh herbs, watermelon, mango, cucumber and citrus fruit jelly*

Ou

### La Volaille

En Morceaux pochés dans une Salade façon Caesar, Tortilla croustillante et Vinaigrette Parmesan

*"Caesar" style salad with poached chicken, crusty tortilla and Parmesan vinaigrette*

&

### La Lotte

En Médallions cuits à la nacre, Polenta aux Aromates et Légumes verts, Sauce Basilic/Citron

*Pearlescent medallions of monkfish with a basil & lemon sauce, aromatic polenta and green vegetables*

Ou

### Le Veau

Le Grenadin cuit à basse température servi croustillant,

Palets de Pommes de Terre caramélisés à l'Eau de Tomates et Caviar d'Aubergine

*Crispy slow cooked Grenadine of veal,  
Caramelized potato cake & aubergine caviar*

&

### 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 de Canard

Cuit au Naturel, Cœur de Rhubarbe et Gingembre, Condiment aux Fruits rouges

*Duck foie gras with a heart of rhubarb and ginger, red berry garnish*

&

### Le Saint Pierre

L'Aiguillette pochée, Conchiglioni farci aux petits Légumes et Homard, Beurre d'Orange et Carapace

*Poached John Dory served with Conchiglioni pasta shells filled with vegetables and lobster*

*& orange butter sauce*

Ou

### Le Bœuf de Race Normande

Le Filet rôti en Croûte de Pommes de Terre et Champignons,

Tomates confites et Courgette, Sauce Choron

*Locally sourced fillet beef in a potato and mushrooms crust, confit tomato, zucchini*

*& a tomato Béarnaise sauce*

&

### 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

**(à commander en début du repas)**

*Choice of dessert à la carte*

*(to be ordered at the start of your meal)*

&

### 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> <i>(½ Crab – 3 Oysters – 2 Langoustines – King Prawns &amp; Shrimps - Whelks)</i>	<b>27.50€</b>
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> <i>(1 Fresh Crab - 6 Oysters – 4 Langoustines – Shrimps and King Prawns – Whelks)</i>	<b>42.00€</b>
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> <i>(1 Fresh Lobster - 2 Fresh Crab - 12 Oysters – 2 Langoustines – Shrimps and King Prawns – Whelks)</i>	<b>150.00€</b>
Une Assiette de Bulots <i>Plate of Whelks</i>	<b>14.50€</b>
Une Assiette de Crevettes roses <i>Plate of Shrimps</i>	<b>14.50€</b>
6 Huîtres N°3 de Baden <i>A Plate of 6 Oysters</i>	<b>12.00€</b>
9 Huîtres N°3 de Baden <i>A Plate of 9 Oysters</i>	<b>17.00€</b>
12 Huîtres N°3 de Baden <i>A Plate of 12 Oysters</i>	<b>23.00€</b>
Une Assiette de Langoustines (~8 pièces) <i>A Plate of Fresh Langoustines</i>	<b>26.50€</b>
Un Tourteau <i>Fresh Crab</i>	<b>18.50€</b>

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

<b>Les Poissons de Roches</b>	<b>14.50€</b>
Dans une Soupe Maison, petits Croûtons aillés et Rouille <i>Homemade fish soup with garlic croutons</i>	
<b>Le Saumon</b>	<b>16.50€</b>
Fumé et Mariné aux Herbes fraîches par Nos Soins <i>Home smoked and marinated salmon with fresh herbs</i>	
<b>Le Foie Gras de Canard</b>	<b>26.00€</b>
L'Escalope laquée à la Passion, Salade croquante de Chou Chinois, Carottes et Mangue servies glacées à la Vinaigrette d'Agrumes <i>Passion fruit glazed escalope of duck foie gras, Chinese cabbage, iced carrots and mango served with a citrus fruit vinaigrette</i>	
<b>Le Bœuf de Race Normande</b>	<b>Entrée : 18.00€ Plat : 27.00€</b>
Le Cœur de Rumsteck comme un Carpaccio à l'Italienne, Copeaux de Parmesan et Lard de Colonnata <i>Carpaccio of beef rump, Italian style, crispy shavings of Parmesan and Colonnata bacon</i>	

### Les Poissons

<b>Le Rouget</b>	<b>30.00€</b>
Farci à la Tapenade et Poivrons, Pommes de Terre cuites dans la Bouillabaisse, Aïoli <i>Red Mullet stuffed with tapenade and pepper, potatoes cooked in a Bouillabaisse, Aioli</i>	
<b>La Sole</b>	<b>42.00€</b>
Cuite Entière façon Meunière, Pommes fondantes, Croûtons dorés, Purée de Persil <i>Pan-fried Sole Meuniere, fondant potatoes, croutons &amp; parsley purée</i>	
<b>Le Homard Bleu</b>	<b>65.00€</b>
La Queue cuite à l'étouffé en Carapace, les Pincés en Tempura, Asperges vertes et petits Légumes, Nage au Vin Jaune <i>Tail of blue lobster cooked in the shell &amp; the lobster claws in tempura, green asparagus, vegetables, and a Jura wine sauce</i>	

### Les Viandes

<b>La Volaille Fermière</b>	<b>30.00€</b>
Le Suprême contisé à l'Estragon, Pommes Maxim's en Feuilleté au Foie Gras et Escargots, Crème d'Ail <i>Breast of farm poultry studded with tarragon, Maxim's potatoes in flaky pastry with foie gras &amp; snails, Creamy garlic sauce</i>	
<b>Le Ris de Veau</b>	<b>34.00€</b>
La Pomme rôtie en Croûte de Pain, Pommes Cocotte au Lard et Champignons, Émulsion façon Soubise <i>Roast veal sweetbread with a bread crust, cocotte potatoes with bacon &amp; mushrooms and a thick onion sauce</i>	
<b>L'Agneau</b>	<b>38.00€</b>
La Tranche de Selle farcie façon Kefta, Boulgour tomaté et Légumes croquants, Sauce Blanche <i>A Slice of saddle of lamb garnished "Kefta" style, tomato bulgur wheat and crisp vegetables, white sauce</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€**  
*Crispy vegetables tart with eggplant caviar and candied lemon*

### Plat :

#### La Fregola Sarda

Cuisinée comme un Risotto au Parmesan, Asperge verte et Tomates confites **23.00€**  
*Fregola Sarda pasta cooked like a risotto with parmesan, green asparagus and confit tomatoes*

## 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

**12.00€**  
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

**12.00€**  
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  
*In a sugar shell, fresh pineapple mixed with mango pulp, coconut panna cotta & tropical 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 Fraise

**12.00€**  
En Morceaux sur une Crème légère à la Cardamome, Gaufrette fourrée,  
Sorbet Fraise/Poivre de Timut  
*Fresh strawberries on a wafer filled with a cardamom cream, Timut pepper & strawberry sorbet*

#### Le Gianduja

**12.00€**  
Dans une Coque croustillante aux Noisettes et Caramel, Espuma Amaretto et Glace façon « Snickers »  
*A caramel filled chocolate and hazelnut shell, peanut & caramel ice cream*

#### Le Citron

**12.00€**  
En Crème légère, Cigarette Russe à la Limonade, Stick de Meringue et son Sorbet  
*A light deconstructed lemon meringue tart*

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

## 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	4.50€
Château de la Commanderie de Queyret - Entre deux Mers		12.5cl	2016	4.50€
Bourgogne Aligoté		12.5cl		6.50€
Limoux Toques & Clochers Sieurs d'Arques Haute Vallée		12.5cl	2015	6.50€
Saint-Véran	L. Thomas	12.5cl	2018	6.50€
Sancerre		12.5cl	2017	8.00€
Chablis « Les Sureaux »	Chanson père et fils	12.5cl	2017	10.50€

### Vin Blanc moelleux/liquoreux

Sauternes		12.5cl	2009	12.50€
Gewurztraminer Cuvée spéciale		12.5cl	2015	8.20€

### Vin Rosé

Vin Rosé du moment		12.5cl		5.00€
Sancerre « Le Chatillet »		12.5cl	2015	8.00€

### Vin Rouge

Bordeaux Château de Saillans	Bordeaux	12.5cl	2016	4.50€
Beaujolais Villages	G. Duboeuf	12.5cl	2015	5.50€
Bourgogne Pinot Noir « Réserve du Bastion »	Chanson Père et Fils	12.5cl	2017	7.50€
Sancerre	Val de Loire	12.5cl	2016	8.00€
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 Bio	Maison Fournier	33cl		5.00€
Cidre artisanal Doux	Maison Fournier	33cl		5.00€

### 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