



Dormy House
Étretat

Menu Escapade

45.00€

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

Les Crevettes

Comme une Farce à la Citronnelle, Curry de Lait de Coco à la Thaï et Condiments

A Thai inspired coconut milk curry & lemongrass flavored prawns stuffing

Ou

La Joue de Bœuf

Braisée longuement, servie en Marbré au Foie Gras et petits Légumes, la Cuisson réduite comme un Glaçage

A marbled terrine of braised beef cheek with foie gras & vegetables

&

La Saint Jacques

Les Noix snackées, Risotto au vert servi croustillant, Pulpe de Butternut et Sauce Châtaignes

Lightly seared fresh scallops with a green risotto, butternut squash pulp & chestnut sauce

Ou

Le Canard

Le Magret rôti, le Confit lié au Céleri et Foie Gras, Pommes fondantes au Porto

Roast breast of duck, duck confit with celeriac and Foie Gras, fondant potatoes cooked in Porto wine

&

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'Agurmes et Chutney Tomates

Langoustine wrapped in Kadaïf pastry, citrus fruit & tomato chutney

Ou

Le Foie Gras

Cuit au Naturel, Laquage Miel-Soja et Chutney Pomme/Gingembre

Duck Foie Gras with a honey-soya glaze & apple/ginger chutney

&

La Barbue

En Pavé épais gratiné façon Thermidor, Étuvée de Poireaux au Thé vert et Homard, Jus de Carapace

Fresh Brill grilled "Thermidor" style, leeks & lobster braised in green tea with a shellfish sauce

Ou

Le Bœuf de Race Normande

Le Filet rôti puis tranché, Mitonnée d'Escargots du Pré d'Auge

Filet of beef roasted & sliced served with simmered Pré d'Auge snails

&

Le Plateau de Fromages Affinés

A Selection from the cheese board

&

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 46.00€

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

&

Cidre BIO 33cl Ou Verre de Saint Véran

Bio Cider 33cl or a Glass of Saint Véran white wine

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 & Shrimps - Whelks)</i>	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> <i>(1 Fresh Crab - 6 Oysters – 4 Langoustines – Shrimps and King Prawns – Whelks)</i>	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> <i>(1 Fresh Lobster - 2 Fresh Crab - 12 Oysters – 2 Langoustines – Shrimps and King Prawns – Whelks)</i>	150.00€	
Une Assiette de Bulots	<i>Plate of Whelks</i>	14.50€
Une Assiette de Crevettes roses	<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



Dormy House
Etretat

La Carte

Les Entrées

- Les Crevettes** **14.50€**
Comme une Farce à la Citronnelle, Curry de Lait de Coco à la Thaï et Condiments
A Thai inspired coconut milk curry & lemongrass flavored prawns stuffing
- La Joue de Bœuf** **14.50€**
Braisée longuement, servie en Marbré au Foie Gras et petits Légumes,
la Cuisson réduite comme un Glaçage
A marbled terrine of braised beef cheek with foie gras & vegetables
- La Langoustine** **23.00€**
Friande en Feuilles de Kadaïf, Salade d'Agrumes et Chutney Tomates
Langoustine wrapped in Kadaïf pastry, citrus fruit & tomato chutney
- Le Foie Gras de Canard** **23.00€**
Cuit au Naturel, Laquage Miel-Soja et Chutney Pomme/Gingembre
Duck Foie Gras with a honey-soya glaze & apple/ginger chutney

Les Poissons

- La Saint Jacques** **23.00€**
Les Noix snackées, Risotto au vert servi croustillant, Pulpe de Butternut et Sauce Châtaignes
Lightly seared fresh scallops with a green risotto, butternut squash pulp & chestnut sauce
- La Barbue** **33.00€**
En Pavé épais gratiné façon Thermidor, Étuvée de Poireaux au Thé vert et Homard, Jus de Carapace
Fresh Brill grilled "Thermidor" style, leeks & lobster braised in green tea with a shellfish sauce

Les Viandes

- Le Canard** **23.00€**
Le Magret rôti, le Confit lié au Céleri et Foie Gras, Pommes fondantes au Porto
Roast breast of duck, duck confit with celeriac and Foie Gras, fondant potatoes cooked in Porto wine
- Le Bœuf de Race Normande** **32.00€**
Le Filet rôti puis tranché, Mitonnée d'Escargots du Pré d'Auge
Filet of beef roasted & sliced served with simmered Pré d'Auge snails

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

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

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

Le Citron

12.00€

Mousseux Kalamansi, Compotée de Poire acidulée dans une Coque de Chocolat Blanc

A light kalamansi lemon mousse with a tangy pear compote in a shell of white chocolate

Le Jivara

12.00€

Comme une Barre Chocolatée, Riz soufflé et Biscuit croustillant au Caramel et Mangue, Glace Safran

A Jivara chocolate bar with puffed rice, caramel & mango crispy biscuit, saffron ice cream

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

AOP Muscadet Sèvre et Maine/Lie Marquis de Goulaine	12.5cl	4.50€
AOC Entre-deux-Mers Château de la Commanderie de Queyret	12.5cl	4.50€
AOC Bourgogne Aligoté	12.5cl	6.50€
AOP Limoux « Haute Vallée » Toques & Clochers Sieurs d'Arques	12.5cl	6.50€
AOC Saint-Véran "Domaine de la Feuillarde"	12.5cl	6.50€
AOC Sancerre « Le Chatillet »	12.5cl	8.00€
AOC Chablis « Les Sureaux »	12.5cl	10.50€

Vin Blanc moelleux/liquoreux

AOC Sauternes Château Mont-Joye	12.5cl	12.50€
AOC Alsace Gewurztraminer Cuvée spéciale	12.5cl	8.20€

Vin Rosé

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

Vin Rouge

Bordeaux Château de Saillans	12.5cl	4.50€
AOC Beaujolais Villages « Domaine des Côtes du Berchoux »	12.5cl	5.50€
AOC Bourgogne Pinot Noir « Réserve du Bastion »	12.5cl	7.50€
AOC Sancerre « Le Chatillet »	12.5cl	8.00€
AOC Moulis en Médoc Château Guitignan Cru Bourgeois	12.5cl	8.00€
AOC Saint-Joseph Vidal-Fleury	12.5cl	9.50€

Vin Rouge Biologique

Vin d'Argentine Domaine Bousquet 	12.5cl	8.50€
---	--------	-------

Cidre

Cidre artisanal Brut Bio  Maison Fournier	33cl	5.00€
Cidre artisanal Doux Bio  Maison Fournier	33cl	5.00€

Les Eaux

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

Allergène présents dans le vin et le cidre : sulfites / Allergens contain in wine and cider : sulfites

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