



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, Chips de Pommes de Terre, Champignons,
Tomates confites et Courgette, Sauce Choron
*Locally sourced fillet of beef, roasted and served with potato crisps, mushrooms, 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 & 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



La Carte

Les Entrées

Le Thon rouge	14.50€
Comme un Tataki aux Herbes fraîches, Tartare de Pastèque, Mangue et Concombre, Gel d'Agrumes <i>Tataki of red tuna fish with fresh herbs, watermelon, mango, cucumber and citrus fruit jelly</i>	
La Volaille	14.50€
En Morceaux pochés dans une Salade façon Caesar, Tortilla croustillante et Vinaigrette Parmesan <i>"Caesar" style salad with poached chicken, crusty tortilla and Parmesan vinaigrette</i>	
La Langoustine	23.00€
Friande en Feuilles de Kadaïf, Salade d'Agrumes et Chutney Tomates <i>Langoustine wrapped in Kadaïf pastry, citrus fruit & tomato chutney</i>	
Le Foie Gras de Canard	23.00€
Cuit au Naturel, Cœur de Rhubarbe et Gingembre, Condiment aux Fruits rouges <i>Duck foie gras with a heart of rhubarb and ginger, red berry garnish</i>	

Les Poissons

La Lotte	23.00€
En Médailles cuites à la nacre, Polenta aux Aromates et Légumes verts, Sauce Basilic/Citron <i>Pearlescent medallions of monkfish with a basil & lemon sauce, aromatic polenta and green vegetables</i>	
Le Saint Pierre	30.00€
L'Aiguillette pochée, Conchiglioni farci aux petits Légumes et Homard, Beurre d'Orange et Carapace <i>Poached John Dory served with Conchiglioni pasta shells filled with vegetables and lobster & orange butter sauce</i>	

Les Viandes

Le Veau	23.00€
Le Grenadin cuit à basse température servi croustillant, Palets de Pommes de Terre caramélisés à l'Eau de Tomates et Caviar d'Aubergine <i>Crispy slow cooked Grenadine of veal, Caramelized potato cake & aubergine caviar</i>	
Le Bœuf de Race Normande	30.00€
Le Filet rôti, Chips de Pommes de Terre, Champignons, Tomates confites et Courgette, Sauce Choron <i>Locally sourced fillet of beef, roasted and served with potato crisps, mushrooms, confit tomato, zucchini & a tomato Béarnaise sauce</i>	

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

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



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	2017	4.50€
AOC Entre-deux-Mers Château de la Commanderie de Queyret	12.5cl	2017	4.50€
AOC Bourgogne Aligoté	12.5cl		6.50€
AOP Limoux « Haute Vallée » Toques & Clochers Sieurs d'Arques	12.5cl	2015	6.50€
AOC Saint-Véran "Domaine de la Feuillarde"	12.5cl	2018	6.50€
AOC Sancerre « Le Chatillet »	12.5cl	2017	8.00€
AOC Chablis « Les Sureau »	12.5cl	2017	10.50€

Vin Blanc moelleux/liquoreux

AOC Sauternes Château Mont-Joye	12.5cl	2009	12.50€
AOC Alsace Gewurztraminer Cuvée spéciale	12.5cl	2015	8.20€

Vin Rosé

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

Vin Rouge

Bordeaux Château de Saillans	12.5cl	2016	4.50€
AOC Beaujolais Villages « Domaine des Côtes du Berchoux »	12.5cl	2015	5.50€
AOC Bourgogne Pinot Noir « Réserve du Bastion »	12.5cl	2017	7.50€
AOC Sancerre « Le Chatillet »	12.5cl	2016	8.00€
AOC Moulis en Médoc Château Guitignan Cru Bourgeois	12.5cl	2012	8.00€
AOC Saint-Joseph Vidal-Fleury	12.5cl	2016	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		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€		

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