

POUR RÉSERVER
www.maximinhellio.fr
Tél. 02 31 49 19 89

RESTAURANT
DEAUVILLE

Ouverture Mardi soir:
Du 14 Juillet au 25 Août

● MENUS

L'EFFERVESCENCE <i>Accord de nos vignerons</i>	129€ 46€	LA MER EN HÉRITAGE <i>Accord de nos vignerons</i>	99€ 39€	INCONTOURNABLE <i>Accord de nos vignerons</i>	70€ 29€	INDÉMODABLE <i>Accord de nos vignerons</i>	39€ 15€
---	-------------	--	------------	--	------------	---	------------

Ce menu est composé des plats signatures de la maison,

Caviar de France, Homard, Sole...

Caviar de France, tomates rôties
Asperge de Falaise, sauce haddock
Barbue, céleri rave gratiné
Homard bleu de mon papa
Chariot de Fromages Marie Quatrehomme
Fraises Anais, basilic

Fleur de courgette, verveine
Sole de petit bateau, artichaut Camus
Boeuf de Normandie, pomme de terre
Chariot de fromages Marie Quatrehomme
Vanille bourbon, feuille croquante

Menu composé au grés du marché et des saisons.

***Sauf vendredi soir et samedi soir.**

LES ENFANTS (-12 ans) 20€

Toutes modifications dans les menus feront l'objet d'un supplément de 3 €

● CARTE

ENTRÉES

L'oeuf de poule de Marans, champignons d'Orbec 21€
Sole de petit bateau, artichaut Camus 40€
Asperge de Falaise, Caviar de France 47€

PLATS

Boeuf de Normandie, pomme de terre 49€
Barbue, céleri rave gratiné 55€
Homard bleu de mon papa 70€

FROMAGES & DESSERTS

Chariot de fromages, Marie Quatrehomme 19€
Chocolat Tainori, noisettes 20€
Le plein de douceurs 28€

Tous les desserts sont à commander en début de repas

● VINS

LES VINS AU VERRE (12cl)

BLANC

Château Pierrail blanc 2018/ Bordeaux 9€
Terre Brûlée 2018/ Afrique du Sud/ Domaine Careme 11€

ROUGE

Saumur Tue loup 2015 / Domaine Arnaud Lambert 11€
Mas Granier «La Clémence» 2016/ Les frères Granier 12€

LES BOUTEILLES (75cl)

Extrait de la carte

BLANC

Riesling Clos Liebenberg 2015/ Domaine Zusslin 62€
Puech Haut 2015/ Château Puech Haut 89€

ROUGE

Crozes-Hermitage Les Pierelles 2016/ Domaine Belle 44€
Château Sociando Mallet 2011/ Jean Gautreau 113€