

LE * LOGIS SAINTE CATHERINE



Chef JEAN IMBERT
Chef exécutif THIBAUT SCHACH

LA MER



Les rillettes de maquereau (à partager) · 17
en escabèche

Le carpaccio de Saint-Jacques · 19
vinaigrette citron

Les encornets poêlés · 22
pommes rattes, lard, choux de Bruxelles

Le lieu jaune de ligne · 32
*& ballotines de poireau,
grenobloise et beurre blanc*

La lasagne de coquillages · 26
& salade d'herbes

L'araignée de mer de la baie · 32
en parmentier

Les Saint-Jacques rôties · 35
*beurre meunière au sarrazin
topinambours & salsifis au jus*

LES CLASSIQUES DU LOGIS



Les palourdes gratinées (à partager) · 19
aux herbes

Les 6 huîtres de la baie · 18

Les moules frites du Logis · 22

Le homard de Chausey · 69
*thermidor & riz pilaf au
bouillon de homard*

La côte de cochon (pour 2) · 65
*grenailles, fricassée de légumes de saison
& jus moutardé*

*Prix nets en Euros, TVA comprise.
Veuillez noter que le restaurant n'accepte pas les chèques.*

Toutes nos viandes sont d'origine Française et les produits de la mer sont issus de la pêche locale.

LA TERRE



La salade d'endives · 14
& Bleu de Saint-Jean

La planche de charcuterie normande (à partager) · 22
*andouille de Vire, jambon fumé, boudin,
céleri rémoulade, pickles*

L'oeuf parfait · 26
panais et truffe

La saucisse d'Abrinka · 19
purée et vrai jus

Le chou-fleur de Roscoff rôti · 14
& condiments

Le filet de boeuf · 39
*en croûte d'algues, boulangères
& béarnaise*

POUR LES ENFANTS



Lieu jaune · 22
ou filet de boeuf



Supplément truffes (8 grammes) · 20

