



Dormy House
Etretat



Nos Chefs
et leur Brigade
sont heureux
de vous présenter
La Carte de notre Restaurant

Nous restaurant vous accueille de 12h30 à 14h (dernière prise de commande)
et de 19h30 à 21h (dernière prise de commande)

*Le personnel se tient à votre disposition pour tout renseignement concernant les allergènes éventuels.
The staff is at your disposal for any information about the allergens.*

Tout changement entraine un supplément.

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, de ce fait, nos menus sont susceptibles de changer en

Prix nets





Dormy House
Etretat

Menu Vague du Jour 37.00€

Ce menu est établi selon l'inspiration du Chef et des produits frais du marché.
This menu is based on the inspiration of the Chef and fresh products from the market.

Mise en Bouche du Jourxx

Appetizer of the Day

&

Entrée du Jour

Starter of the day

&

Plat du Jour

Main Course of the day

&

Dessert du Jour

Desert of the day

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 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

Le Thon Rouge

Comme un Tataki aux Herbes fraîches, Tartare Pastèque, Mangue & Avocat parfumé à l'Huile de Basilic

Tataki of red tuna with fresh herbs, tartar of watermelon, mango & avocado perfumed with basil oil

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 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 Filet Mignon servi gratiné, Risotto croustillant à la Tomate et Olives,

Sauce Tomate façon 'Auguste Escoffier'

Veal filet mignon au gratin, tomato and olives crispy risotto with tomato & olive, sauce 'Auguste Escoffier' style

&

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 les plats du Menu Vague
Possibility to mix with the dishes of 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

La Carte

Les Entrées

Le Saumon 16.50€

Fumé et Mariné aux Herbes fraîches par Nos Soins
Home smoked and marinated salmon with fresh herbs

Le Thon Rouge 14.50€

Comme un Tataki aux Herbes fraîches, Tartare Pastèque, Mangue & Avocat parfumé à l'Huile de Basilic
Tataki of red tuna with fresh herbs, tartar of watermelon, mango & avocado perfumed with basil oil

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

Le Poissons

La Lotte

En Médailles cuites à la Nacre, Polenta aux Aromates et Légumes verts, Sauce Basilic/Citron 23.00€
Pearlescent medallions of monkfish with a basil & lemon sauce, aromatic polenta and green vegetables

Les Viandes

Le Veau

Le Filet Mignon servi gratiné, Risotto croustillant à la Tomate et Olives, Sauce Tomate façon 'Auguste Escoffier' 23.00€
Veal filet mignon au gratin, crispy risotto with tomato & olive, tomato sauce 'Auguste Escoffier' style

Le Fromage

Les Fromages Normands

En Trilogie, sur un Méli-Mélo de Salade à la Vinaigrette de Betterave 10.50€
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)

La Pomme

Confite entière dans un Sirop au Calvados façon Crumble, Caramel demi-sel, Sorbet Cidre 12.00€
Whole apple poached in a Calvados syrup "crumble style", salted caramel and cider sorbet

La Pistache

Le Cœur coulant dans un Mi-cuit aux Amandes, Marmelade d'Amarena et Sorbet Cerise noire 12.00€
A warm almond cake with a creamy pistachio center, cherry marmalade, black cherry sorbet

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
Étretat

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

AOC Entre-deux-Mers Château de la Commanderie de Queyret	12.5cl	4.50€
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€

Vin Rosé

Vin Rosé du moment	12.5cl	5.00€
---------------------------	--------	-------

Vin Rouge

Bordeaux Château de Saillans	12.5cl	4.50€
AOC Sancerre « Le Chatillet »	12.5cl	8.00€
AOC Saint-Joseph Vidal-Fleury	12.5cl	9.50€

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