



Bienvenue à “La Maison” !



Au cœur des Jardins de Deauville, le restaurant “La Maison” est une invitation à la convivialité et au plaisir des choses simples et authentiques.

Accueillant aussi bien la clientèle de l’hôtel que les visiteurs extérieurs, “La Maison” propose une cuisine sincère et généreuse, pensée dans un esprit de partage.

La carte met à l’honneur des produits de saison issus de circuits courts, travaillés dans le respect des savoir-faire, et célèbre toute la richesse du terroir normand.

Ouvert tous les jours, midi et soir, “La Maison” est un lieu où l’on vient pour bien manger, se retrouver et savourer l’instant, dans une atmosphère accueillante, fidèle à l’esprit des Jardins de Deauville.



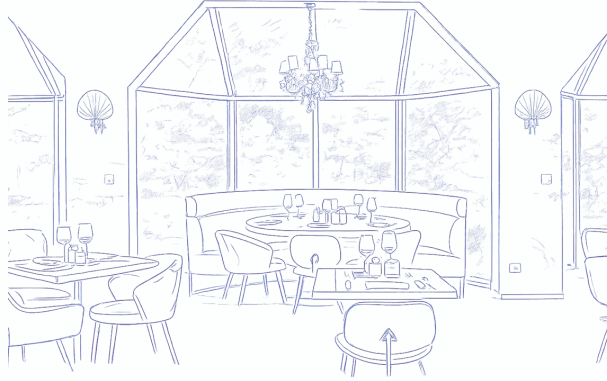
Je découvre les lieux





LA MAISON

STARTERS / ENTRÉES



Burrata et ses tomates de saison 12 €

Pesto au basilic & caramel balsamique réduit.

Basil pesto & reduced balsamic caramel.



Tataki de thon, farandole de légumes revisité 15 €

Tataki de thon, carotte, concombre, courgette & sauce chimichurri au kiwi.

Tuna tataki, carrot, cucumber, zucchini & kiwi chimichurri sauce.

Salade fraîcheur 12 €



Avocat, concombre & pomme croquante, vinaigrette légère.

Avocado, cucumber & crisp apple, light vinaigrette.

Salade César revisitée 12 €

Poulet sauce teriyaki, romaine croquante, œuf, tomates confites, copeaux de mimolette & croûtons dorés.

Teriyaki chicken, crisp romaine, egg, confit tomatoes, mimolette shavings & golden croutons.

Œufs mayonnaise comme à La Maison 10 €

Poireaux fondants & vinaigrette à la pomme.

Melted leeks & apple vinaigrette.



= Végan



= Végétarien

Prix service compris.



LA MAISON

MAIN COURSE / PLATS

L'Entrecôte des prairies 29 €

Frites maison ou salade.

Sauce au choix : chimichuri au kiwi, camembert ou poivre.

Home made french fries or salad.

Choice of sauce: kiwi chimichurri, Camembert or pepper sauce.

Filet de truite du chef 22 €

Légumes rôtis de saison & jus léger.

Seasonal roasted vegetables & light jus.

Suprême de poulet 22 €

Déclinaison forestière, pommes de terre sautées & champignons.

Forest-style assortment, sautéed potatoes & mushrooms.

Salade exotique 22 €

Gambas & mangue, vinaigrette acidulée.

Prawns & mango, tangy vinaigrette.

Le burger du chef 20 €

Steak façon bouchère & sauce signature.

Frites maison ou salade.

Butcher-style steak & signature sauce.

Home made french fries or salad.

Salade César revisitée 18 €

Poulet sauce teriyaki, romaine croquante, œuf, tomates confites, copeaux de mimolette & croûtons dorés.

Teriyaki chicken, crisp romaine, egg, confit tomatoes,

mimolette shavings & golden croutons.



= Végan



= Végétarien

Prix service compris.



LA MAISON

SIDE DISHES / ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison



Double cuisson, avec son sel de Guérande.

Double-cooked, with Guérande sea salt.

Poêlée de légumes rôtis



Tomates cerises, asperges de saison, pommes de terre, carottes, oignons.

Cherry tomatoes, seasonal asparagus, potatoes, carrots and onions.

Salade de saison



Cœur romaine, vinaigrette aux agrumes.

Romaine heart, citrus vinaigrette.

Poêlée forestière



Pommes de terre, pleurotes et champignons de paris.

Potatoes, oyster mushrooms and button mushrooms.

En supplément, ils sont proposés au prix de 5 €.

POUR LES P'TITS LOUPS

Cheeseburger "Les Jardins" 15 €

Frites maison.

Home made french fries;

Nuggets de poulet 15 €

Frites maison.

Home made french fries;

Fish & chips 15 €

Frites maison.

Home made french fries.

Tagliatelles à la bolognaise ou au jambon 15 €



= Végan



= Végétarien

Prix service compris.



LA MAISON

CHEESES & DESSERTS / FROMAGES & DESSERTS

Assiette de Fromages Normands 9 €

Camembert, Livarot & Pont-L'Évêque — un trio au caractère affirmé.

Camembert, Livarot & Pont-L'Évêque — a trio with strong character.

La Normande Délicate 9 €

Tarte fine aux pommes, glace caramel & caramel beurre salé.

Thin apple tart, caramel ice cream & salted butter caramel.

Fondant au chocolat 9 €

Et sa crème anglaise.

Chocolate fondant with custard cream.

La Mie Retrouvée 9 €

Brioche perdue revisitée, caramel beurre salé & glace vanille.

Revisited French toast, salted butter caramel & vanilla ice cream.

Pavlova exotique 9 €

Fruits frais et chantilly légère.

Fresh fruit & light whipped cream.

Coupe glacée

1 boule 3 € – 2 boules 6 € – 3 boules 9 €

Vanille, chocolat, fraise, rhum raisin, pistache, cookie caramel, café, noix de coco, Caramel. Sorbet : framboise, cassis, citron, mangue, mangue passion, pomme

Vanilla, chocolate, strawberry, rum raisin, pistachio, caramel cookie, coffee, coconut, caramel. Sorbet: raspberry, blackcurrant, lemon, mango, mango passion fruit, apple.