Les jardins de Deauville

St-Martin-Aux-Chartrains

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.

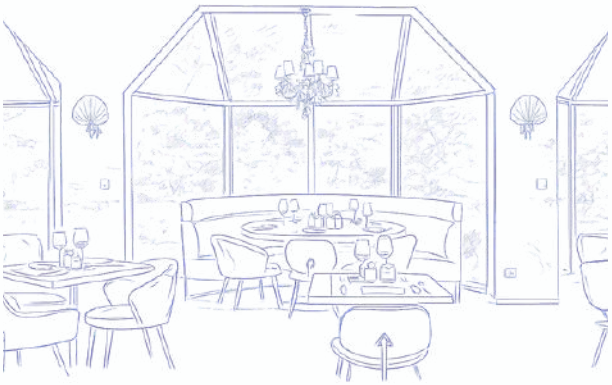
“La Maison” est un lieu où l’on vient pour bien manger, se retrouver et savourer l’instant, dans une atmosphère accueillante, fidèle à l’esprit des Jardins de Deauville.

Je découvre les lieux

Les jardins de Deauville
St-Martin-Aux-Chartrains

LA MAISON

STARTERS / ENTRÉES



Œuf parfait 12 €

Oeuf cuit à basse température, fondue de poireaux, crème onctueuse au Pont l'Evêque, oignons frits.

Slow-cooked egg, *melted leeks, smooth cream with Pont l'Eveque, fried onions.*

Gravlax de saumon 12 €

Gravlax de saumon, mousseline aneth et citron vert, chips de pain.

Salmon gravlax, lime-dill mousseline, bread chips.

Camembert rôti 13 €

Camembert rôti, mesclun vinaigre au miel, condiment pommes et noix.

Roasted *Camembert, mixed salad leaves with honey vinaigrette, apple and nuts condiment.*

Foie gras mi-cuit 15 €

Foie gras de canard mi-cuit, assaisonné au sel fumé, servi avec son chutney poires et miel. Accompagné d'un pain grillé aux figues.

foie gras seasoned with smoked salt, served with honey and pear chutney. Accompanied by a toasted fig bread

= Végan

= Végétarien

Prix service compris.

LA MAISON

MAIN COURSES / PLATS

Suprême de poulet au citron 22 €
Suprême de poulet fondant assaisonné aux citrons confits. Garniture au choix
Tender chicken supreme seasoned with preserved lemons. Choice of sides.

L'Entrecôte des prairies 29 €
Garniture au choix.
Sauce au choix : poivre, béarnaise, camembert.
Rib-eye steak. Choice of sides.
Choice of sauce: pepper sauce, béarnaise, camembert

Burger montagnard 22 €
Potatoe bun, mayonnaise cornichons, steak haché façon bouchère, fromage à raclette, salade verte.
Accompagnement: Frites maison
Potatoe bun's, pickle mayonnaise, ground beef patty, raclette cheese, green salad.
Home made french fries.

Dos de cabillaud façon meunière 28 €
Beurre noisette, persil et citrons confits. Garniture au choix
Cod fillet, brown butter, parsley and preserved lemon. Choice of sides.

Noix de Saint Jacques snackées 32 €
Noix de Saint Jacques snackées, mousseline de brocolis, crème de maïs, brunoise de pommes et céleri branche, tuile de parmesan pimenté.
Snacked scallops, broccoli mousseline, corn cream, apple and celery brunoise branch, parmesan and hot chili crisp.

Poke bowl végétarien 19 €
Polenta crémeuse accompagnée de champignons de Paris, pleurotes, edamame, choux rouges, panais, carottes.
Creamy polenta made from mushrooms, oyster mushrooms, edamame, red cabbage, parsnips, carrots.

= 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 forestière
Champignons de Paris, pleurotes, girolles, ail et thym.
Button *mushrooms, oyster mushrooms, chanterelles, garlic, and thyme.*

Ratatouille
Aubergines, courgettes, poivrons, tomates
Eggplants, zucchini, peppers, tomatoes

Purée maison onctueuse
Purée onctueuse préparée avec des pommes de terre fraîches, du beurre et une touche de crème
Creamy mashed potatoes made with fresh potatoes, butter and a touch of cream.

Chaque accompagnement supplémentaire est proposé au prix de 5 €
Addtionnal sides are proposed at the price of 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 €
Tagliatelle with bolognese sauce or ham

= 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.

Tartelette à la rhubarbe 9 €
Tartelette à la rhubarbe, crème d'amande, zébré de caramel de cidre avec une pointe de vanille gousse.
Rhubarb tartlet, almond cream, cider caramel striped with a hint of vanilla bean.

Crème brûlée pomme et spéculos 9 €
Crème brulée with apples and speculoos.

La Mie Retrouvée 9 €
Brioche perdue revisitée, rème glacée double crème et meringue, caramel beurre salé
French toast brioche, double cream and meringue ice cream, salted butter caramel

Cœur coulant au chocolat 9 €
Cœur coulant au chocolat, crème anglaise, glace vanille.
chocolate fondant, custard, vanilla ice cream.

Coupe glacée
1 boule 3 € – 2 boules 6 € – 3 boules 9 €
Vanille, chocolat, fraise, rhum raisin, pistache, cookie caramel, café, noix de coco, framboise. Sorbet : cassis, citron, mangue, mangue passion, pomme.
Vanilla, chocolate, strawberry, rum raisin, pistachio, caramel cookie, coffee, coconut, raspberry. Sorbet: blackcurrant, lemon, mango, mango passion fruit, apple.

Prix service compris.

Liste des Allergènes

	Céréales	Fruits à coques	Crustacés	Céleri	Œufs	Moutarde	Poissons	Soja	Lait	Sulfites	Graines de sésame	Lupin	Arachides	Mollusques	Gluten
ENTRÉES															
Oeuf parfait	■				■				■						■
gravlax de saumon							■		■						
camembert rôti		■							■						
Foie-gras mie-cuit															■
PLATS															
Suprême de poulet au citron															
L'entrecôte des prairies															
Burger montagnard		■				■			■						
Dos de cabillaud															
Noix de Saint-Jacques			■						■						
Poke bowl végétarien									■						
Tagliatelles à la bolognaise															■
Tagliatelles au jambon															■
Cheeseburger p'tit gourmand									■						
Croustillantes dorées	■	■			■										■
Fish and chips															
ACCOMPAGNEMENTS															
Frites maison															
Poélée forestière															
ratatouille															
Purée de pommes de terre									■						
DESSERTS															
Assiette de fromages									■	■					
Tartelette à la rhubarbe					■				■						■
Crème brûlée					■				■						■
La Mie Retrouvée					■				■						
Moelleux au chocolat		■			■										■