



RESTAURANT

Les Cures Marines retrouvent leur faste d'antan dans cet écrin Belle Epoque classé aux Monuments Historiques.

Johan THYRIOT élabore chaque jour une cuisine d'émotion.
Ses inspirateurs, sa philosophie le conduisent à travailler dans
une logique responsable ...

Une cuisine élégante dans ses intentions en éliminant les artifices pour restituer
les goûts et les saveurs authentiques.

Rêve et poésie sont au rendez-vous avec l'accent mis sur les quatre éléments

La **Terre** compose les racines d'une cuisine locavore.

L' **Eau** avec un retour de pêche artisanale.

L' **Air**, un souffle artistique et créatif.

Le **Feu** « sacré », un incandescent brasier des sens,

un catalyseur de découvertes, véritable liant de nos émotions gustatives.

Dans les assiettes, des saveurs inhabituelles, légères, rythmées, du ferme,
du fondant, des bouillons, des légumes extatiques, des herbes aromatiques
savamment parsemées, véritable jardin secret de ce chef,
des cuissons instantanées, des poissons gorgés d'iode,
des douceurs tout en finesse et équilibrées.

Offrande généreuse et complice d'une osmose en cuisine.

J. Thyriot

A nos collaborateurs,

Nous tenons à remercier toutes les équipes de la restauration des Cures Marines qui par leur savoir-faire font revivre La Belle Epoque du 1912.

A nos partenaires,

Afin de vous présenter toute la quintessence de notre cuisine, nous avons au fil du temps sélectionné des partenaires qui nous fournissent chaque jour le meilleur de leur production.

SOCODN notre grossiste en viande Normande
M.Delaunay les pigeonneaux de la Suisse Normande
Maison Têtard notre Boulanger
L'instant fromage notre fromager
Honfleur Marée notre Poissonnier
Quesney Marée notre poissonnier
Le Bateau « Gros Loulou » pêche de Trouville-sur-mer
La Ferme du Beau Hue, Légumes Bio
Oubih Ahmed notre primeurs Trouville-sur-mer
Les Vergers St. Eustache notre Primeur
Pronatura notre Primeur BIO
La Famille Patin, nos œufs Bio
Le Moulin du Gué Pierreux, Safran de Normandie Bio
Michel CLUIZEL, notre Chocolatier
Perle de Gascogne nos huiles
Good Epices nos épices
Selectissime nos épices

Air

Comme l'air que l'on respire, Cette Carte est notre souffle intellectuel & artistique, il est notre vent de connaissance, un air nouveau toujours à la recherche de sensation profonde...

De 15€ à 41€

Feu

Ce Menu est notre bougie, notre catalyseur. Etincelant de nouveauté, foyer de notre motivation, désireux de partir à la découverte du monde, de crépiter nos sens, de faire brûler nos "Emotions"...

110€

Eau

Tout comme l'eau qui régénère son environnement. ce Menu est notre "source" d'inspiration, à la fois sensible & créatif... Une vague de plaisir...

80€

Terre

A l'image de la Terre, ce Menu est comme les racines de notre cuisine, celui qui assure la stabilité, l'assurance d'un bon repas riche de notre expérience, de notre savoir-faire...

70€

5^e Élément (-14 ans)

Fusion de tous ces symboles, il est destiné aux plus jeunes. Apprentis du goût & aventuriers de nouvelles saveurs, un Menu pour surprendre et amuser ses papilles.

25€

La Première Touche de goût :

La pomme de ris de veau glacée et Huître de Normandie



Le salsifis & la Truffe noire : 36€

Taillés en spaghettis et glacés au diamant noir, touche de poivre blanc de Penja.



La Noix de St Jacques & le Cumbawa : 36€

Snackées à la plancha et parfumées de baies de passion, pavé de papaye grillé & crémeux de corail au Cumbawa.



La Langoustine & l'Occa du Pérou : 39€

Parfumée au Shiso vert, relevée d'une bisque de carcasse & oseille frais.



Le Turbot & l'Oursin : 41€

Le filet rôti au poivre de Kampot noir, texture de seiche & jus d'oursin.



Le Foie Gras & la Mandarine: 31€

Poêlé aux baies de Timur, mandarine confite à la vanille Bourbon & quinoa soufflé.



Le Pigeonneau de la Suisse Normande & la Tagete : 41€

Le filet rôti sur l'os au poivre d'Ishigaki, la cuisse, jus d'abats, texture de betterave & olive noire.



Notre chariot de fromages affinés, 15€



Le Chocolat Kayembe & le Sarrasin : 18€

Déposé sur une pâte sablé Linzer & grué, le crémeux chocolat 72%, adouci d'une glace au sarrasin...



La Mangue & le citron vert : 17€

Tout en fraîcheur, la brunoise de fruits exotiques surmontée d'un sorbet mangue /citron vert et noix de coco.

La dernière touche de goût:

Macaron chocolat Passion, Guimauve Chartreuse, Madeleine citron huile d'olive.

5^e Élément

La soupe du Jour.

Ou

L'assiette de légumes BIO

Le retour de pêche

Ou

La pièce du boucher

Accompagnement :

Légumes, Purée de Pomme de Terre, Riz Basmati ou frites.

Mousse au chocolat de mon enfance

Ou

Glaces et Sorbets