

# LE GRAND LARGE

Le Havre - Sainte Adresse

Dans un cadre résolument marin, le Restaurant Le Grand Large vous accueille à Sainte-Adresse pour vos repas de groupes et cérémonies.

Avec une capacité d'accueil dépassant 100 convives, Le Restaurant Le Grand Large vous propose un lieu convivial et chaleureux, et vous accompagne dans la mise en place de votre événement.

Côté cuisine, le Chef Christophe Furon a élaboré pour vous une cuisine généreuse et sincère, alliant qualité des produits de la mer à la tradition culinaire.

**Restaurant Le Grand Large** - 11 place Clémenceau - 76310 Sainte Adresse - Tel : 02 35 46 16 25  
Tous les jours, midi et soir (fermeture le dimanche soir)  
Fax : 02 35 54 43 51 - Mail : legrandlarge760@orange.fr

Toutes les informations sur le restaurant sur : [www.restaurant-legrandlarge.fr](http://www.restaurant-legrandlarge.fr)



Menu à 19,90 €

## Entrées

Mousseline de la mer, crème aux Herbes  
Ou  
Terrine de Foie de Volaille, aux pruneaux et Armagnac

## Plats

Suprême de Volaille au cidre  
Ou  
Pavé de Saumon, sur une fondue de Poireaux

## Desserts

Nougat glacé aux Fruits Rouges  
Ou  
Un croquant au Chocolat

## **Menu tout inclus à 29,90 €**

Accompagné d'un Kir Normand,  
d'une bouteille de vin pour 3 personnes  
(Muscadet, et un Chinon pour le vin Rouge),  
et d'un café

### Menu à 26 €

#### Les Saveurs du Grand Large, la délicatesse du chef

##### Entrées

Crème brûlée de Foie Gras  
Croustillant de Chèvre et de Miel  
Rillette de Saumon, et de Sardines aux Raisins

##### Plats

Gigotin d'Agneau aux couleurs du sud  
Pavé de Bar, en croute d'Herbe et coulis de Tomates  
Daube Provençale, Pommes Vapeur

##### Desserts

Millefeuille aux Fraises, crème Vanille  
Tarte Citron Meringuée  
Mousseline aux chocolats, coulis d'orange

### Menu tout compris à 38 €

Accompagné d'un Kir Vin Blanc,  
une bouteille de Cheverny pour 3 personnes, et d'une Côtes de Bourg pour le  
vin rouge,  
et d'un café.

### Menu à 48 €

#### Le Gourmand Festif, la délicatesse du chef

##### Entrées

Foie Gras Maison, compotée de fruits  
Tartare de Saumon et de Queue d'écrevisse, Citron Vert pressé  
Trio de Saint-Jacques aux Agrumes

##### Plats

Bœuf en filet, façon Wellington  
Médaille de Lotte, crème Safranée  
Carré d'Agneau au Thym

##### Plateau de fromages

##### Desserts

Tarte de Gariguettes (selon saison), crème de Normandie sucrée et Sorbet Cerise  
Mousseline au trois Chocolats  
Croustillant de Pommes, Caramel Beurre Salé

### Menu tout compris à 62 €

Accompagné d'un Kir Royal,  
une bouteille de vin pour 3 personnes (Quincy pour le vin blanc, Saint Estèphe  
pour le vin rouge, Minuty pour le Rosé),  
et d'un café.