

DECOUVERTE DE L'AUTOMNE

LES COULEURS DE NORMANDIE ÉVOLUENT AVEC
LES SAISONS

CE MENU EST COMPOSE D'UNE ENTREE,

D'UN PLAT, D'UN FROMAGE DE PAYS FERMIER &
D'UN DESSERT

PRÉPARÉ SUR LE VIF PAR LE CHEF ET SON EQUIPE

2 PLATS PAR CONVIVE 49 €

3 PLATS PAR CONVIVE 59 €

Hors Carte – Hors Pleine Mer, Pleine Terre



CHRISTOPHE POIRIER – CHEF DE CUISINE
"1 ETOILE AU MICHELIN
LAURÉAT DU 65EME PRIX
CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ "



PLEINE MER, PLEINE TERRE

MILLE FEUILLES DE BLETTES AU FOIE GRAS DE CANARD
« ANDIGNAC »

TRANCHE DE CABILLAUD EN BOUILLABAISSE, PAIN SEC À
LA ROUILLE

POULARDE DE BRESSE MIJOTES, LÉGUMES DE
« SÉBASTIEN LÉGER » SAUCE POULETTE AU KIRCH

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS NORMANDS.

BEIGNETS AUX POIRES À LA LEVURE DE BIÈRE

PAR CONVIVE 92 €

ACCORD METS & VINS

SELECTION DU SOMMELIER EN 3 VINS 25 €

SELECTION DU SOMMELIER EN 5 VINS 45 €

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Servi au déjeuner jusqu'à 13h15

Et pour le diner jusqu'à 21h00

LES PRÉMICES

L'ŒUF DE POULE DU MESNIL DEVOS, CÈPES AU JUS	26 €
PROFITEROLES D'ESCARGOTS DE MONSIEUR BLOT AUX ÉPINARDS, COULIS DE FOIE DE CANARD	28 €
HUÎTRES CHAUDES DE SAINT VAAST PARFUMÉ AU CAMEMBERT FERMIER	29 €

LA TERRE, LA MER

CŒUR DE RIS DE VEAU BRAISÉ À LA CARDAMOME, CHAMPIGNONS DE PARIS AU BOUILLON	56 €
POULARDE DE BRESSE MIJOTES, LÉGUMES DE « SÉBASTIEN LÉGER » SAUCE POULETTE AU KIRCH	45 €
TRANCHE DE CABILLAUD EN BOUILLABAISSE, PAIN SEC À LA ROUILLE	39 €
SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS NORMAND	13 €

LES SUCRÉS

TARTE FINE SABLÉE CAFÉ AUX NOIX, CRÈME GLACÉE RHUM, VANILLE	14 €
CLAFOUTIS DE PRUNES NOIRES, MOUSSE À L'EAU DE VIE DE MIRABELLE	14 €
BEIGNETS AUX POIRES À LA LEVURE DE BIÈRE	14 €
LE CHOCOLAT AMER FÈVE DE TONKA, CHICORÉE	14 €



Toutes nos viandes sont d'origine française
Nos légumes viennent du Maraîcher Sébastien Léger