

DECOUVERTE DE L'HIVER

LES COULEURS DE NORMANDIE ÉVOLUENT AVEC
LES SAISONS

CE MENU EST COMPOSE D'UNE ENTREE,

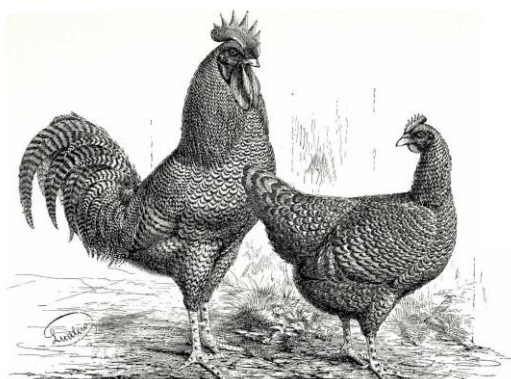
D'UN PLAT, D'UN FROMAGE DE PAYS FERMIER &
D'UN DESSERT

PRÉPARÉ SUR LE VIF PAR LE CHEF ET SON EQUIPE

2 PLATS PAR CONVIVE

3 PLATS PAR CONVIVE

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 FOIE GRAS DE CANARD
A L'ANGUILLE FUMÉE, POMME CARAMEL

FILET DE SOLE POÊLÉ MEUNIER, RISOTTO PARFUMÉ AU
CURRY ROUGE, MIKADO DE BLETTE

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

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS NORMANDS

BEIGNETS AUX POIRES À LA LEVURE DE BIÈRE

ACCORD METS & VINS

SELECTION DU SOMMELIER EN 3 VINS

SELECTION DU SOMMELIER EN 5 VINS

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 À LA TRUFFE

PROFITEROLES D'ESCARGOTS DE MONSIEUR BLOT AUX ÉPINARDS,
COULIS DE FOIE DE CANARD

HUÎTRES CHAUDES DE SAINT VAAST PARFUMÉ AU CAMEMBERT FERMIER

LA TERRE, LA MER

CŒUR DE RIS DE VEAU BRAISÉ À LA CARDAMOME, CHAMPIGNONS DE PARIS
AU BOUILLON

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

FILET DE SOLE POÊLÉ MEUNIER, RISOTTO PARFUMÉ AU CURRY ROUGE,
MIKADO DE BLETTE

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS NORMAND

LES SUCRÉS

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



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