

## DECOUVERTE DE L'ETE

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 €



## PLEINE MER, PLEINE TERRE

MILLE-FEUILLES DE FOIE GRAS DE  
CANARD  
A L'ANGUILLE FUMEE, POMME CARAMEL

-----  
L'ŒUF DE POULE CASSE AU CAVIAR  
D'AQUITAINE  
CREMEUX DE ROQUETTES

-----  
SELLE D'AGNEAU DU QUERCY, AU  
BALSAMIQUE  
PETITS POIS FRAIS A LA SARRIETTE

-----  
SELECTION DE FROMAGES

-----  
VACHERIN A LA FRAMBOISE, MOUSSEUX A  
LA MENTHE

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 dîner jusqu'à 21h00

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

## LES PREMICES

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

28 €

L'ŒUF DE POULE CASSE AU CAVIAR D'AQUITAINE, CREMEUX DE ROQUETTES

34 €

GRATINEE DE CUISSES DE GRENOUILLES EN SABAYON AU CHAMPAGNE

29 €

## LA TERRE, LA MER

NOIX DE RIS DE VEAU BRAISEE AU JUS DE CITRON, COURGETTES FLEURS, SAUCE

BEARNAIS

56 €

TURBOT SAUVAGE, LAQUE A LA MOUTARDE DE MEAUX, DECLINAISON A L'ARTICHAUT

49 €

SELLE D'AGNEAU DU QUERCY, AU BALSAMIQUE, PETITS POIS FRAIS A LA SARRIETTE

42 €

SELECTION DE FROMAGES FRAIS NORMAND

13 €

## LES SUCRES

LE SOUFFLE CHAUD AUX POMMES, CALVADOS MORIN 20 ANS D'AGE

14 €

VACHERIN A LA FRAMBOISE, MOUSSEUX A LA MENTHE

14 €

CREME PRISE AU CITRON, FINE NOUGATINE, FRUITS FRAIS

14 €



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