

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 €

Hors Carte – Hors Pleine Mer, Pleine Terre

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 diner 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 CUISSSES DE GRENOUILLES EN SABAYON AU CHAMPAGNE	29 €

LA TERRE, LA MER

NOIX DE RIS DE VEAU BRAISEE, AUX GIROLLES ET JUS D'ARTICHAUT	56 €
TURBOT SAUVAGE, LAQUE A LA MOUTARDE DE MEAUX, DECLINAISON A L'ARTICHAUT	49 €
SELLE D'AGNEAU DU QUERCY, AUX CEPES	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