

DECOUVERTE DU PRINTEMPS

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 59 €

3 plats Par convive 69 €

Hors Carte – Hors Pleine Mer, Pleine Terre



PLEINE MER, PLEINE TERRE

TRANCHE DE SAUMON D'ISIGNY, ASPERGES BLANCHES,
CREME DE CIVETTE

QUENELLE DE BROCHET « GRAND CLASSIQUE »
EPINARD, ECREVISSES

COTE DE VEAU EPAISSE AU SAUTOIR
FEVES ET PETITS POIS AU JUS

SELECTION DE FROMAGES

LE CHOCOLAT GIANDUJA, CHAUD ET FROID

Par convive 99 €

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

TRANCHE DE SAUMON D'ISIGNY, ASPERGES BLANCHES, CREME DE CIVETTE	32 €
POMMES DE TERRE DE NOIRMOUTIER SERVIE TIEDE, CAVIAR D'AQUITAINE	34 €
PRESSE DE FOIE GRAS DE CANARD, HARICOTS VERTS AIGUILLES, ARTICHAUTS	29 €
RAVIOLES DE LANGOUSTINES, CHAMPIGNONS DE PARIS A LA GRECQUE	32 €

LA TERRE, LA MER

SUPREME DE PIGEON CUIT A L'ETOUFFE ROQUEFORT, CHOUX AU CELERI	48 €
GROS FILET DE ROUGET BARBET SUR PEAU CROUSTILLANTE FENOUIL, OLIVES	46 €
QUENELLE DE BROCHET « GRAND CLASSIQUE » EPINARD, ECREVISSES	51 €
COTE DE VEAU EPAISSE AU SAUTOIR FEVES ET PETITS POIS AU JUS	54 €

SELECTION DE FROMAGES FRAIS NORMAND	13 €
-------------------------------------	------

LES SUCRES

LE CHOCOLAT GIANDUJA, CHAUD ET FROID	14 €
RHUBARBE MACERER AUX EPICES, SABLE VANILLE	14 €
SALADE DE FRUITS ROUGES, MERINGUE AU CITRON	14 €



Toutes nos viandes sont
d'origine française