

## 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 49 €

3 plats Par convive 59 €

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 96 €

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'ETOUFFEE 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 €
PRUNEUX MACERER AUX EPICE, SABLE VANILLE	14 €
RIZ AU LAIT CREMEUX, FRUITS ROUGES DU MOMENT	14 €



Toutes nos viandes sont  
d'origine française