

DECOUVERTE DE L'AUTOMNE

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

FEUILLE A FEUILLE DE SAUMON FUME MAISON
AU RADIS NOIR

POMMES DE TERRE DE « LINZER DELICATESSE »
SERVIE TIEDE,
CAVIAR D'AQUITAINE

POT AU FEU DE POITRINE FUMEE, ST JACQUES
DES COTES NORMANDE

SELECTION DE FROMAGES

OPERA CAFE, NOISETTE ET NOIX GRILLEES

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

ESCARGOTS DU MONT REAL EN PROFITEROLES, CREMEUX AU FOIE GRAS DE CANARD	34 €
POMMES DE TERRE DE « LINZER DELICATESSE » SERVIE TIEDE, CAVIAR D'AQUITAINE	36 €
FEUILLE A FEUILLE DE SAUMON FUME MAISON AU RADIS NOIR	32 €
MINISTRONE DE LEGUMES EN GELEES, MOUSSE A LA MOUTARDE, SALADE D'HERBES	29 €

LA TERRE, LA MER

POULARDE DE BRESSE CUIT SUR L'OS, LEGUMES DE NOTRE MARAICHES EN CROUTE JUS DE CUISSON	56 €
POMME DE RIS DE VEAU A LA CREME D'EPINARD, CORNICHONS, CAPRES, ÉCHALOTES	56 €
POT AU FEU DE POITRINE FUMEE, ST JACQUES DES COTES NORMANDE	54 €
SELECTION DE FROMAGES FRAIS NORMAND	13 €

LES SUCRES

OPERA CAFE, NOISETTE ET NOIX GRILLEES	15 €
CHOCOLAT NOIX, GIANJUDA, CHAUD ET FROID	15 €
BRIOCHE AUX FRUITS DE SAISON, CHIBOUSTE VANILLE BOURBON, JUS AUX EPICES	15 €



Toutes nos viandes sont
d'origine française