



LES COULEURS DE NORMANDIE ÉVOLUENT AVEC LES SAISONS

Laissez-vous guider par le Chef

MENU DECOUVERTE EN 3 SERVICES

CE MENU EST COMPOSE

D'UNE ENTREE

&

D'UN PLAT

&

D'UN DESSERT

PAR CONVIVE 82 €

MENU POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

MENU PRESTIGE EN 5 SERVICES

CE MENU EST COMPOSE

LE FOIE GRAS

EN MILLE - FEUILLE D'ANIGUILLE FUMEE POMME GRANNY

&

LA POMME DE TERRE

A L'ANGLAISE CAVIAR D'AQUITAINE

&

LE RIS DE VEAU

BRAISE AUX CONDIMENTS CHAMPIGNONS DE PARIS

&

SELECTION DE FROMAGES

&

LA PECHE

EN MACARON SOUFFLE FRAICHEUR BAIE DE TIMUR

PAR CONVIVE 142 €

MENU POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LE MENU DECOUVERTE PEUT VOUS ETRE PROPOSES AVEC UNE SELECTION DE FROMAGES AFFINES SUPPLEMENT 19€

NOTRE PRODUCTEUR DE VIANDES ET VOLAILLES " CHEZ LAURE ET PAUL "

NOTRE PRODUCTEUR DE LEGUMES " SEBASTIEN LEGER "

NOS POISSONS EXCLUSIVEMENT DE NORMANDIE ET BRETAGNE " ROUEN MAREE "

NOTRE PRODUCTEUR DE FRAISES " MONSIEUR FLEURY "

Christophe POIRIER – CHEF DE CUISINE

"1 Etoile au Michelin

Lauréat du 65^{ème} prix

Culinaire Prosper Montané"



LES PREMICES

LA RAIE BOUCLEEE

EN GELEE A L'INFUSION D'AGRUMES, FRAICHEUR DE HARICOTS VERTS 35€

L'ASPERGE

EN FEUILLETEE, CHAMPIGNONS DE PARIS, MOUSSE TIEDE A LA MOUTARDE 38€

LE HOMARD

HACHE MENU, SALADE DE TOMATE, HERBES FRAICHES 42€

LA TERRE, LA MER

LE TURBO

JUSTE SAISI, POMMES DE TERRE FONDANTES A L'AIL, COQUILLAGES SAUCE CHAMPAGNE 59€

L'AGNEAU

LE CARRE ROTI, CARPACCIO DE NAVET, CAROTTE, RADIS, PETITS POIS, TRUFFE D'ETE 58€

JUS CORSE

LE COCHON

LE FILET MARINE AU ROMARIN, POIVRON, COURGETTE, OIGNONS, BASILIC, 56€
EN BEIGNETS SAUCE BEARNAISE

LES SUCRES

LA FRAISE

COMME UN VACHERIN GLACE, THYM CITRON 19€

LA RHUBARBE

LAQUEE AU CIDRE, PALET BRETON, GLACE VANILLE 19€

LA POMME

EN OPERA, CHOCOLAT, CAFE 19€



Toutes nos viandes sont
d'origine française

