



MENU DÉCOUVERTE

En 3 services

UNE ENTRÉE

+

UN PLAT

+

UN DESSERT

85,00 €

*Prix par convive
avec les vins compris
30,00 €*

Menu pour l'ensemble de la table

MENU PRESTIGE

En 5 services

Omble Chevalier, fraîcheur de tomates au roquefort

+

Rouget barbet, cuisiné dans l'esprit d'une bouillabaisse

+

*Volaille de bresse en deux façons, à la crème Normande,
cèpes ou girolles*

+

La sélection de fromages affinés de Normandie

+

Amandine aux Mirabelles

152,00 €

*Prix par convive
avec les vins compris
50,00 €*

Menu pour l'ensemble de la table

MENU AU FIL DES SAISONS

69,00 €

Prix par convive

Menu au déjeuner hors week-end et jours fériés

*Possibilité d'avoir une sélection de fromages affinés avec le menu "Au fil des Saisons"
Pour un supplément de 19 € / pers.*

Christophe POIRIER - Chef de Cuisine
1* Étoile au Guide Michelin

Lauréat du 65^{ème} Prix Culinaire Prosper Montagné