



MENU DÉCOUVERTE

En 3 services

ENTRÉE

+

PLAT

+

DESSERT

85,00 €

Prix par convive

Menu pour l'ensemble de la table

MENU PRESTIGE

En 5 services

*Caille farcie, salade de saison
liaison de vin rouge au vinaigre*

+

*Pomme de terre fumée, caviar d'Aquitaine
crème de civette*

+

*Côte épaisse de veau rotie à l'ail
légumes mijotés de notre maraîcher*

+

La sélection de fromages de Normandie

+

Macaron, crème moelleuse à la vanille

149,00 €

Prix par convive

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 supplément de 19 €/pers.*

Christophe POIRIER - Chef de Cuisine
1* Étoile au Guide Michelin
Lauréat du 65^{ème} Prix Culinaire Prosper Montagné



LES PRÉMICES

<i>Estouffade d'escargots de M. Blo en profiterole Coulis au foie gras de canard</i>	45,00 €
<i>Feuille à feuille de saumon fumé maison au navet Coques en vinaigrette</i>	42,00 €

LA TERRE & LA MER

<i>Pomme de ris de veau clouté au romarin Dauphinois en friture, jus corsé</i>	56,00 €
<i>Filet de sole laqué à la sauce blanche Champignons de Paris farcis</i>	58,00 €

FROMAGES

<i>Sélection de fromages de Normandie</i>	19,00 €
---	---------

LES SUCRÉS

<i>Dacquoise pralinée, poire pochée aux épices</i>	19,00 €
<i>Fondant au chocolat, mousse à la crème de marron</i>	19,00 €

*Nous sommes à votre disposition pour
toute demande concernant une intolérance
ou allergie alimentaire*



*Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix net en euros. Taxes et services compris*