



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

*L'araignée de mer en tartare,
Mayonnaise aux épices*

+

*Le cabillaud en brandade,
Jaune d'œuf et caviar*

+

*Suprême de pigeon poêlé en chemise de chou vert,
Gnocchis parfumés*

+

La sélection de fromages de Normandie

+

*Crème au citron vert,
Salade de pêche pochée à la verveine*

152,00 €

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

*Foie gras de canard à l'anguille fumée,
Pomme Granny, haricots verts en salade* 42,00 €

*Chaud froid d'huîtres de Veules-Les-Roses,
Haché menu de bonbon de tomates, condiments* 45,00 €

LA TERRE & LA MER

*Pomme de ris de veau clouté au romarin
Dauphinois en friture, glace de veau* 56,00 €

*Filet de St Pierre en courte nage
Fenouil confit* 59,00 €

FROMAGES

Sélection de fromages de Normandie 19,00 €

LES SUCRÉS

*Sablé des premières fraises
Compote de framboises au kirsch* 19,00 €

*Crème au citron vert,
Salade de pêche pochée à la verveine* 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*