



## 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*

*Noix de Saint Jacques des Côtes Normandes  
en carpaccio, Truffe de Bourgogne*

+

*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*

+

*Tartelette chocolatée au grué de cacao*

**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<sup>ème</sup> Prix Culinaire Prosper Montagné**



## LES PRÉMICES

<i>Foie gras de canard à l'anguille fumée, Pomme Granny caramélisée, coings, gelée</i>	45,00 €
<i>Noix de Saint Jacques des Côtes Normandes en carpaccio, Truffe de Bourgogne</i>	48,00 €

## LA TERRE & LA MER

<i>Pomme de ris de veau clouté au romarin Dauphinois en friture, glace de veau</i>	56,00 €
<i>Gros filet de sole, sabayon à la moutarde, Blanc de poireaux</i>	59,00 €

## FROMAGES

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

## LES SUCRÉS

<i>Sablé Normand aux figues, Ecorces d'orange</i>	19,00 €
<i>Tartelette chocolatée au grué de cacao</i>	19,00 €



*La Licorne*  
Lyons La Forêt  
Hôtel & Spa

*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*