



MENU DÉCOUVERTE

En 3 services

ENTRÉE

+

PLAT

+

DESSERT

89,00 €

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 du Périgord*

+

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

+

*Volaille de Bresse cuisinée au beurre d'ail,
Gâteau d'oignon blanc*

+

La sélection de fromages de Normandie

+

Tartelette chocolatée au grué de cacao

162,00 €

Prix par convive

Menu pour l'ensemble de la table

MENU AU FIL DES SAISONS

74,00 €

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>Foie gras de canard à l'anguille fumée, Pomme Granny caramélisée, coings, gelée</i>	46,00 €
<i>Noix de Saint Jacques des Côtes Normandes en carpaccio, Truffe du Périgord</i>	49,00 €

LA TERRE & LA MER

<i>Pomme de ris de veau clouté au romarin Dauphinois en friture, glace de veau</i>	59,00 €
<i>Gros filet de sole, sabayon à la moutarde, Blanc de poireaux</i>	62,00 €

FROMAGES

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

LES SUCRÉS

<i>Mille-feuille cristallisé, Vanille de Madagascar, rhum ambré</i>	19,00 €
<i>Tartelette chocolatée au grué de cacao</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*