



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

*L'artichaut et le homard breton en feuille à feuille,
Coriandre fraîche*

+

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

+

*Suprême de volaille de Bresse laqué
Cuit sur le bateau, pommes dauphines, béarnaise*

+

La sélection de fromages de Normandie

+

*Crème prise au citron,
Fraises gariguettes, sauce pistache*

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

*Presse de céleri rave aux copeaux de foie gras de canard,
Glace de viande* 47,00 €

*L'artichaut et le homard breton en feuille à feuille,
Coriandre fraîche* 49,00 €

LA TERRE & LA MER

*Pomme de ris de veau clouté au romarin
Dauphinois en friture, glace de veau* 59,00 €

*Gros filet de sole, sabayon à la moutarde,
Blanc de poireaux* 62,00 €

FROMAGES

Sélection de fromages de Normandie 19,00 €

LES SUCRÉS

*Mille-feuille cristallisé,
Vanille de Madagascar, rhum ambré* 19,00 €

*Crème prise au citron,
Fraises gariguettes, sauce pistache* 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*