

LA LICORNE ROYALE

LYONS-LA-FORÊT · NORMANDIE



Notre Philosophie

Our Philosophy

Nous célébrons les saisons et les femmes et les hommes qui font naître des produits d'exception. Notre cuisine honore le terroir normand : une technique au service du goût, pour des moments véritablement exceptionnels.

We celebrate the seasons and the people behind exceptional products. Our cooking honours Norman terroir, with technique in the service of taste, for truly exceptional moments.

Nous travaillons au rythme des récoltes, des marées et des arrivages du jour, en choisissant chaque ingrédient au moment précis où il exprime toute sa fraîcheur et son caractère.

We work in rhythm with harvests, tides and daily arrivals, choosing each ingredient at the exact moment it expresses its full freshness and character.

Le respect du produit, la beauté du geste et l'émotion du goût guident chacune de nos assiettes.

Respect for the product, beauty of craft and the emotion of taste guide every plate we serve.

« Cuisine sincère, née des terroirs normands, élevée avec précision et élégance. »

Sincere cuisine, born of Norman terroirs, elevated with precision and elegance.



LE CHEF · THE CHEF

Christophe Poirier

Une étoile au Guide MICHELIN depuis 2014 · *One MICHELIN star since 2014*

Lauréat du Concours international Prosper Montagné 2015

Winner, Prosper Montagné International Competition 2015



LA LICORNE ROYALE

L'Éveil des Sens

Awakening of the Senses

98 €



Mises en bouche du Chef

Chef's seasonal canapés

Amuse-bouche

Entrée

Starter

Plat

Main course

Pré-dessert

Dessert

ACCORD METS & VINS · WINE PAIRING

Accord Découverte · *Discovery pairing*

Parcours en trois verres · *Three-glass journey* **148 €**

Prix par convive · Menu servi pour l'ensemble de la table
Price per guest · Menu served for the entire table

Toutes nos viandes sont d'origine française, élevées et abattues en France
All our meats are of French origin, raised and slaughtered in France

Prix nets en euros, taxes et service compris
Net prices in euros, taxes and service included



LA LICORNE ROYALE

L'Expression du Terroir

The Expression of Terroir

168 €



Mises en bouche du Chef
Chef's seasonal canapés

Amuse-bouche

Entrée
Starter

Poisson
Fish course

Viande
Meat course

Fromages affinés et travaillés
Selection of aged cheeses

Pré-dessert

Dessert

ACCORD METS & VINS · WINE PAIRING

Accord Terroir · *Terroir pairing*

Parcours en cinq verres · *Five-glass journey* **248 €**

Prix par convive · Menu servi pour l'ensemble de la table
Price per guest · Menu served for the entire table

Toutes nos viandes sont d'origine française, élevées et abattues en France
All our meats are of French origin, raised and slaughtered in France

Prix nets en euros, taxes et service compris
Net prices in euros, taxes and service included



LA LICORNE ROYALE

L'Apogée

The Pinnacle

218 €



Mises en bouche du Chef
Chef's seasonal canapés

Amuse-bouche

Entrée
Starter

Poisson
Fish course

Viande
Meat course

La Signature du Chef
The Chef's signature course

Fromages affinés et travaillés
Selection of aged cheeses

Pré-dessert

Dessert

ACCORD METS & VINS · WINE PAIRING

Accord Gastronomique · *Gastronomic pairing*

Grand parcours en six verres · *Grand six-glass journey* **298 €**

Prix par convive · Menu servi pour l'ensemble de la table
Price per guest · Menu served for the entire table

Toutes nos viandes sont d'origine française, élevées et abattues en France
All our meats are of French origin, raised and slaughtered in France

Prix nets en euros, taxes et service compris
Net prices in euros, taxes and service included