

LES MENUS

Nos menus peuvent être adaptés en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, sur simple demande auprès du Maître d'hôtel.

◆ Impressions Marines • 80€

Hors samedi soir et jours fériés

● Impressions Gourmandes • 140€

Servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21h15 au dîner

LA CARTE

ENTREES

- La Tomate, sardines 54
- Le Homard, chou-fleur et lard maison 62
- ◆ Le Maquereau, chou-rave et citron caviar 52

POISSONS ET CRUSTACES

- La Sole, crevettes grises 68
- ◆ Le Turbot, carotte et gomasio 68

VIANDES ET VOLAILLES

- La Côte de Veau, pommes Louis d'or et persillade 70
- Le Canard du Prieuré, polenta et figues 70

FROMAGES

- Le Chariot de fromages affinés de Normandie 20

DESSERTS

Pour votre confort, nous vous invitons à commander votre dessert en début de repas

- ◆ Le Soufflé, sarrasin, algues et whisky normand 24
- Le Chocolat, quinoa et sarriette 24
- La Poire, yuzu et safran de Normandie 24

CARTE ÉLABORÉE PAR MATTHIEU POULEUR,
CHEF DES CUISINES ET SA BRIGADE,
DESSERTS ÉLABORÉS PAR ÉMMANUELLE GARNIER

Tous nos plats sont « Fait Maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.
Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prix nets, taxes et service compris.

