

LE CHOU | Algue, coquillage

LE FEUILLETÉ BRIOCHÉ | Pomme de terre, truffe, oignon de Roscoff, crème Borniambuc
Une recette inspirée des souvenirs gourmands de Claude Monet

LA BICHE | Chou rouge, jambon de Bayeux

LE PLATEAU | Fromages affinés de Normandie

LE PRÉ-DESSERT | Préambule gourmand au dessert

LE DESSERT | Choix à la carte

145 €

Dernière prise de commande à 13h15 au déjeuner et 21h15 au dîner

LE CHOU | Algue, coquillage

LA SAINT-JACQUES | Endive, ail noir, citron caviar

LE FEUILLETÉ BRIOCHÉ | Pomme de terre, truffe, oignon de Roscoff, crème Borniambuc
Une recette inspirée des souvenirs gourmands de Claude Monet

LE SAINT-PIERRE | Salsifi, vinaigre balsamique La Pommée, yuzu de Normandie

LA BICHE | Chou rouge, jambon de Bayeux

LE PLATEAU | Fromages affinés de Normandie

LE PRÉ-DESSERT | Préambule gourmand au dessert

LE DESSERT | Choix à la carte

175 €

Dernière prise de commande à 12h45 au déjeuner et 20h45 au dîner

« Au cœur d'une Normandie gourmande et généreuse, nous sélectionnons avec soin nos partenaires et producteurs régionaux pour la qualité et la justesse de leurs produits.

Grâce à eux, et aux côtés d'une équipe passionnée, je trouve aujourd'hui l'inspiration pour éveiller les papilles de chaque épicurien.

Telle une invitation à un délicieux voyage culinaire normand, ponctué de clins d'œil à ma région natale, le Nord. »

Matthieu Poulenc
- Chef Exécutif

LE FOIE GRAS | Escalope, céleri, pomme

LE MAIGRE | Betterave, algue, agrume

ou

LA PIÈCE DE COCHON DE BAYEUX | Courge, jus corsé
émulsion de langoustine, safran de Normandie

LE FROMAGE | Assiette de fromages normands

LE DESSERT | Choix à la carte

« Au cœur d'une Normandie gourmande et généreuse, nous sélectionnons avec soin nos partenaires et producteurs régionaux pour la qualité et la justesse de leurs produits.

Grâce à eux, et aux côtés d'une équipe passionnée, je trouve aujourd'hui l'inspiration pour éveiller les papilles de chaque épicurien.

Telle une invitation à un délicieux voyage culinaire normand, ponctué de clins d'œil à ma région natale, le Nord. »

Matthieu Poufleur
- Chef Exécutif

79 €
Disponible au déjeuner uniquement

Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.
Prix nets, taxes et service compris.

La Carte

Entrées

LE CHOU Algue, coquillage	48 €
LE FOIE GRAS Escalope, céleri, pomme	58 €
LA SAINT-JACQUES Endive, ail noir, citron caviar	54 €

Poissons

LE SAINT-PIERRE Salsifi, vinaigre balsamique La Pommée, yuzu de Normandie	68 €
LE MAIGRE Betterave, algue, agrume	58 €

Viandes

LA BICHE Chou rouge, jambon de Bayeux	72 €
LA PIÈCE DE COCHON DE BAYEUX Courge, jus corsé, émulsion de langoustine safran de Normandie	62 €

Végétarien

LE FEUILLETÉ BRIOCHÉ Pomme de terre, truffe, oignon de Roscoff, crème Borniambuc	62 €
--	------

Une recette inspirée des souvenirs gourmands de Claude Monet

Fromage

LE PLATEAU Fromages affinés de Normandie	24 €
--	------

Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.
Prix nets, taxes et service compris.

Les Desserts

24 €

LE CHOCOLAT | Praliné sarrasin, tarte soufflée au chocolat
sorbet cédrat

LE KIWI | Porridge avoine, carpaccio de kiwis jaune et vert
huile de cresson, sorbet gingembre

LA PAVLOVA | Poire, tagète, crème légère à l'eau-de-vie de poire
Williams, sorbet poire-tagète

LA VANILLE | Feuilletage caramélisé, crémeux vanille torréfiée
caramel au beurre salé, glace vanille

Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prix nets, taxes et service compris.