

LE MENU

Notre menu peut être adapté 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

LA CARTE

ENTREES

- Le Tourteau, avocat et pamplemousse 🌾 60
- Le Maquereau, caviar perle noire 🌾 54
- ◆ La Saint-Jacques, Topinambour 🌾 58

POISSONS ET CRUSTACES

- La Sole dieppoise 🌾 65
- ◆ Le Saint-Pierre, bouillon à la citronnelle 🌾 68

VIANDES ET VOLAILLES

- Le Pigeon bière 70
- Le Bœuf, coques et carottes 🌾 74

FROMAGES

- ◆ Camembert frit 22
- Chariot de fromages affinés de Normandie 🌾 20

DESSERTS

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

- ◆ Chocolat, gingembre et algues 🌾 24
- Ananas, sauge du jardin et noix de coco 24
- Pomme aloe vera et verveine 🌾 24

CARTE ÉLABORÉE PAR MATTHIEU POULEUR,
CHEF DES CUISINES, ET SA BRIGADE

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.

