

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

- 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.

