

NUANCES

8 TEMPS • 175€

Servi jusqu'à 12h45 au déjeuner et 20h45 au diner

L'ASPERGE VERTE Maquereau, oseille, caviar	54
LE FOIE GRAS Betterave, hibiscus, fleur de cerisier	58
LA LANGOUSTINE Fenouil, pomme, coriandre asiatique	64
LE CABILLAUD SKREI Poireaux, haddock, maltaise safranée	68
LE PIGEON Petits pois, tagète, bière normande	72
LE PLATEAU DE FROMAGES Fromages affinés de Normandie	24
LE PRÉ-DESSERT	
LE DESSERT Choix à la carte	24

CARTE ELABORÉE PAR
MATTHIEU POULEUR, CHEF DES
CUISINES DE LA COLLECTION
SAINT-SIMÉON, ET SA BRIGADE

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Tous nos plats sont « Fait Maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans.



DÉCLINAISONS NUANCES

3 TEMPS • 90€

Servi au déjeuner uniquement, hors dimanche

LE FOIE GRAS | Betterave, hibiscus, fleur de cerisier

LE CABILLAUD SKREI | Poireaux, haddock, maltaise safranée

LE DESSERT | Choix à la carte

4 TEMPS • 110€

Hors samedi soir et jours fériés

L'ASPERGE VERTE | Maquereau, oseille, caviar

LE CABILLAUD SKREI | Poireaux, haddock, maltaise safranée

LE PRÉ-DESSERT

LE DESSERT | Choix à la carte

6 TEMPS • 145€

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

L'ASPERGE VERTE | Maquereau, oseille, caviar

LE CABILLAUD SKREI | Poireaux, haddock, maltaise safranée

LE PIGEON | Petits pois, tagète, bière normande

LE PLATEAU DE FROMAGES | Fromages affinés de Normandie

LE PRÉ-DESSERT

LE DESSERT | Choix à la carte