

## SUGGESTIONS

Caviar Oscière Royal de chez « Petrossian » 20g, blinis et condiments	80€
* Huîtres n°3 bio de chez Lenoir-Thomas / <i>Organic Oysters n°3 from Lenoir-Thomas</i>	Par 6 16€ Par 9 18€ Par 12 22€
Plateau de fruits de mer royal <i>½ homard, 1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 150gr bulots</i>	70€

## ENTRÉES / STARTERS

Tartare de daurade, chutney d'agrumes, shizo, chou-fleur, bouillon crustacés <i>Sea bream tartare, citrus agrum, shizo, coliflower, crustacean broth</i>	20€
Œuf parfait, syphon de pomme de terre fumé, crevettes en persillade et son tarama maison <i>« Perfect » egg, potatoes with Haddock espuma, shrimp in parsley and house scanning</i>	18€
Velouté de potiron, crème de muscade et ses condiments, lard fumé et ses croutons <i>Pumking soup, nutmeg cream, smoke bacon</i>	16€
Carpaccio de Saint-Jacques mariné au gingembre, salade d'herbettes <i>Marinated scallops carpaccio in ginger, salad</i>	24€

## PLATS / MAIN COURSES

Volaille et langoustines rôties, purée de chou-fleur au curry, sommités rôtis <i>Chicken suprême and roasted langoustine, mashed coliflowers with curry</i>	34€
Saint-Jacques poêlées, risotto au parmesan et jus de viande <i>Roasted scallops, parmesan rissoto and meat jus</i>	32€
Sole Meunière, écrasée de pomme de terre et citron confit, fenouil rôti <i>Sole fish « Meunière », mashed potatoes and confit lemon, fennel</i>	36€
Suprême de pigeon rôti, embeurrée de chou vert et ses cuisses confites <i>Roasted pigeon supreme, green cabbage, candied thigh</i>	38€
Blanquette de poisson au safran de Normandie, fondue de poireaux, sauce noilly prat <i>Fish blanquette with saffron, leeks fondue, noilly prat sauce</i>	28€

## DESSERTS / DESSERTS

Fromages normands / <i>Norman cheeses</i>	10€
Fromages normands / <i>Norman cheeses</i>	12€
Chou Paris-Brest / <i>Paris-Brest cream puff</i>	12€
Ananas rôti, glace coco / <i>Roasted pineapple, coconuts ice cream</i>	12€
Tarte Bourdaloue à la poire et sorbet / <i>Pear Bourdaloue tarte and sorbet</i>	