

Pour un bon équilibre du service, nous vous conseillons de choisir un menu servi pour l'ensemble de la table.

Le Menu Dégustation « 6 services »

Servi pour l'ensemble de la table

L'œuf parfait aux truffes (tuber uncinatum)
Purée d'artichaut barigoule, émulsion mascarpone

Les Coquilles St-Jacques nacrées, mains de Bouddha
Beurre de citron caviar

Le Filet de turbot grillé,
fenouil en trois textures, *écume Satay*

La presa de Pata Negra à la plancha, zaatar,
jus court relevé de chocolat

L'escalope de foie gras croustillante sur un consommé de volaille,
légumes de saison

Dessert au choix

menu 90 €

Le Menu Dégustation « 4 services »

L'œuf parfait à 64°aux truffes (tuber aestivum)
Purée d'artichaut barigoule, émulsion mascarpone

Les coquilles St-Jacques nacrées, mains de Bouddha
Beurre de citron caviar

OU

Le filet de turbot grillé, fenouil en trois textures
Ecume Satay

La presa de Pata Negra à la plancha, zaatar,
jus court relevé de chocolat

OU

L'escalope de foie gras croustillante sur un consommé de volaille,
légumes de saison

Dessert au choix

69 €

Merci de bien nous prévenir de toute allergie ou restriction alimentaire

Un cahier répertoriant les ADO est à votre disposition à la réception

Food allergies and intolerances :

before ordering, please speak to a member of staff about your requirements.

« Le Menu « Découverte »

menu 42€

Menu annoncé

Entrée - Plat - Dessert

élaborés selon l'inspiration du chef
en fonction de nos spécialités du moment et du marché

La « Pause-Déjeuner » 22 €

Menu annoncé :

Entrée - Plat - Dessert

Cette formule « du marché » est servie les mercredi, jeudi et vendredi
A l'exception des jours fériés

Les Desserts (à commander en début de repas)

Nos chocolats 1^{er} Cru de plantation et nos pralinés proviennent de la Maison Cluizel

La coque meringuée bergamote, *rafraîchi sudachi*

La reinette d'Armorique, cœur manzana
granité framboise

La Gruétine au chocolat « Mangaro » pour l'amateur de chocolat
sorbet « Mokaya »

Poire confite aux 10 épices et à l'orange
Tarte moelleuse aux amandes

Notre plateau de fromages normands inattendus

Le menu « Petit Gourmet » (jusque 12 ans) : 14.5 €

Si vous ne souhaitez qu'un seul plat : prix à la carte

Entrée : 28 €

Plat principal : 38 €

Dessert ou fromage : 14 €

*Nous sommes tributaires du marché et des choix de notre clientèle
Merci de votre compréhension si nous sommes amenés à modifier un plat.*