

NUANCES

8 TEMPS • 175€

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

LA CREVETTE BOUQUET Caviar baeri et yuzu	62
LA SAINT-JACQUES Courge et curry	68
LE TOPINAMBOUR Andouille de Vire et truffe blanche	54
LA SOLE Moules, maquereau et vin rouge	78
LE PIGEON Bière et légumes-racines	70
LE PLATEAU DE FROMAGES Fromages affinés de Normandie	24
LA POMME Carpaccio, sorbet pomme shiso et mousse Calvados	
LE CHOCOLAT Illianka 63%, tonka, mandarine	24

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

Prix nets, taxes et service compris.

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



DÉCLINAISONS NUANCES

3 TEMPS • 90€

Servi au déjeuner uniquement, hors dimanche

LE TOPINAMBOUR | Andouille de Vire et truffe blanche

LA SAINT-JACQUES | Courge et curry

LE CHOCOLAT | Illianka 63%, tonka, mandarine

4 TEMPS • 110€

Hors samedi soir et jours fériés

LE TOPINAMBOUR | Andouille de Vire et truffe blanche

LA SAINT-JACQUES | Courge et curry

LA POMME | Carpaccio, sorbet pomme shiso et mousse Calvados

LE CHOCOLAT | Illianka 63%, tonka, mandarine

6 TEMPS • 145€

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

LE TOPINAMBOUR | Andouille de Vire et truffe blanche

LA SAINT-JACQUES | Courge et curry

LE PIGEON | Bière et légumes-racines

LE PLATEAU DE FROMAGES | Fromages affinés de Normandie

LA POMME | Carpaccio, sorbet pomme shiso et mousse Calvados

LE CHOCOLAT | Illianka 63%, tonka, mandarine