les impressionnistes
RESTAURANT

# NUANCES

## 8 TEMPS • 175€

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

**L'ASPERGE BLANCHE |** Spiruline, tacaud 52

**LA LANGOUSTINE |** Artichauts, safran de Normandie, agastache 62

**LE SAUMON D'ISIGNY |** Algues, crème de la Maison Borniambuc, caviar 58

**LE SAINT-PIERRE |** Gingembre, haddock 65

**LA CÔTE DE VEAU |** Courgettes, champignons de saison, oignons nouveaux 72

**LE PLATEAU DE FROMAGES |** Fromages affinés de Normandie 24

**LA FRAISE |** Ses variétés

**LE MELON |** Orange, cannelle, menthe 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.

les impressionnistes
RESTAURANT

# DÉCLINAISONS NUANCES

## 3 TEMPS • 90€

*Servi au déjeuner uniquement, hors dimanche*

**L'ASPERGE BLANCHE |** Spiruline, tacaud

**LE SAUMON D'ISIGNY |** Algues, crème de la Maison Borniambuc, caviar

**LE MELON |** Orange, cannelle, menthe

## 4 TEMPS • 110€

*Hors samedi soir et jours fériés*

**L'ASPERGE BLANCHE |** Spiruline, tacaud

**LE SAINT-PIERRE |** Gingembre, haddock

**LA FRAISE |** Ses variétés

**LE MELON |** Orange, cannelle, menthe

## 6 TEMPS • 145€

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

**L'ASPERGE BLANCHE |** Spiruline, tacaud

**LE SAINT-PIERRE |** Gingembre, haddock

**LA CÔTE DE VEAU |** Courgettes, champignons de saison, oignons nouveaux

**LE PLATEAU DE FROMAGES |** Fromages affinés de Normandie

**LA FRAISE |** Ses variétés

**LE MELON |** Orange, cannelle, menthe