

LES MENUS

Nos menus peuvent être adaptés en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, sur simple demande auprès du Maître d'hôtel.

- ◆ Impressions Marines • 80€
Hors samedi soir et jours fériés
- Impressions Gourmandes • 140€
Servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 19h30 au dîner

LA CARTE

ENTREES

- L'Asperge verte, spiruline 54
- Le Homard, petit pois 62
- ◆ Le Maquereau, caviar Baeri royal Petrossian 52

POISSONS ET CRUSTACES

- ◆ La Langoustine, pollen propolis 74
- La Sole, crevette grise 68
- ◆ Le Turbot, carotte et gomasio 68

VIANDES ET VOLAILLES

- Le Pigeon bière 70
- Le Veau, artichaut et coriandre 70

FROMAGES

- Chariot de fromages affinés de Normandie 20

DESSERTS

Pour votre confort, nous vous invitons à commander votre dessert en début de repas

- ◆ Le Soufflé, sarrasin algues 24
- Le Chocolat, quinoa et sarriette 24
- La Rhubarbe, pignon de pin et mélisse 24

CARTE ÉLABORÉE PAR MATTHIEU POULEUR,
CHEF DES CUISINES ET SA BRIGADE,
DESSERTS ÉLABORÉS PAR ÉMMANUELLE GARNIER

Tous nos plats sont « Fait Maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.
Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prix nets, taxes et service compris.

