

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 • 90€

Hors vendredi soir, samedi soir et jours fériés

Impressions Gourmandes • 145€

Les deux menus sont servis jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21h15 au dîner

LA CARTE

ENTREES

L'Asperge verte, yuzu et œufs de truite	50
Les Coquillages, lentilles beluga et caviar	56
L'Artichaut, jambon de Bayeux et ail des ours	52

POISSONS ET CRUSTACES

La Sole, anguille fumée et petits pois	72
Le Turbot, blettes et coques	72
Le Rouget, Fèves et ail noir	64

VIANDES ET VOLAILLES

La Pintade du Prieuré, asperge blanche et morilles	68
Le filet de Bœuf race normande et sa hampe, navet et ail des ours	68

FROMAGES

Le Chariot de fromages affinés de Normandie	24
---	----

DESSERTS

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

La Fraise, criste marine et crème de chez Borniambuc	24
Le Citron Bio, kalamansi et combawa	24
La Rhubarbe, sureau	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.

