

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
Le Foie gras, betterave et raifort	52
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 Cabillaud, pomme de terre et ail noir	64

VIANDES ET VOLAILLES

Le Cochon Francilin, fèves et pied de cochon	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

Le Chocolat Kalingo, spiruline normande et chocolat 65%	24
Le Citron Bio, kalamansi et combawa	24
Le 44 Normand, café orange et Calvados	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.

