

NUANCES

8 TEMPS • 175€

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

LE TACAUD Quenelle, artichaut, poutargue	54
LE ROUGET GRONDIN Fleurs de courgette, olives	62
LE TURBOT Champignons, moules de bouchot	74
LE BŒUF ET LE THON Haricots verts, amande, spiruline	68
LE RIS DE VEAU Cocos de Paimpol, vinaigre de cidre, estragon	72
LE PLATEAU DE FROMAGES Fromages affinés de Normandie	24
LE PRÉ-DESSERT	
LE DESSERT Choix à la carte	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.



DÉCLINAISONS NUANCES

3 TEMPS • 90€

Servi au déjeuner uniquement, hors dimanche

LE TACAUD | Quenelle, artichaut, poutargue

LE ROUGET GRONDIN | Fleurs de courgette, olives

LE DESSERT | Choix à la carte

4 TEMPS • 110€

Hors samedi soir et jours fériés

LE TACAUD | Quenelle, artichaut, poutargue

LE ROUGET GRONDIN | Fleurs de courgette, olives

LE PRÉ-DESSERT

LE DESSERT | Choix à la carte

6 TEMPS • 145€

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

LE ROUGET GRONDIN | Fleurs de courgette, olives

LE TURBOT | Champignons, moules de bouchot

LE BŒUF ET LE THON | Haricots verts, amande, spiruline

LE PLATEAU DE FROMAGES | Fromages affinés de Normandie

LE PRÉ-DESSERT

LE DESSERT | Choix à la carte