

NUANCES

8 TEMPS • 175€

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

LA TOMATE Olivette, herbes du jardin	52
LE HOMARD Lard, cocos de Paimpol	72
LA SOLE Carottes, noix de coco, livèche	72
LE ROUGET Aubergine, soupe de poisson	65
LA PINTADE Poivrons, maïs, serpolet	68
LE PLATEAU DE FROMAGES Fromages affinés de Normandie	24
LA GAUFRETTE Figue, mélisse, pommeau	
LE PARFAIT Amarula, jivara, coco	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

LA TOMATE | Olivette, herbes du jardin

LA SOLE | Carottes, noix de coco, livèche

LE PARFAIT | Amarula, jivara, coco

4 TEMPS • 110€

Hors samedi soir et jours fériés

LA TOMATE | Olivette, herbes du jardin

LA SOLE | Carottes, noix de coco, livèche

LA GAUFRETTE | Figue, mélisse, pommeau

LE PARFAIT | Amarula, jivara, coco

6 TEMPS • 145€

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

LA TOMATE | Olivette, herbes du jardin

LA SOLE | Carottes, noix de coco, livèche

LA PINTADE | Poivrons, maïs, serpolet

LE PLATEAU DE FROMAGES | Fromages affinés de Normandie

LA GAUFRETTE | Figue, mélisse, pommeau

LE PARFAIT | Amarula, jivara, coco