

## NUANCES

8 TEMPS • 175€

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

<b>MAQUEREAUX</b>   Céleri rave, pommes, yuzu	52
<b>LA SAINT JACQUES</b>   Chou rouge, betterave, fruit de la passion	58
<b>LE SAINT PIERRE</b>   Panais, safran de Normandie, kumquat	64
<b>LE TURBOT</b>   Champignons des bois, coquillages, thé fumé	74
<b>LE BŒUF</b>   Topinambour, sarrasin, algues poivrées	68
<b>LE PLATEAU DE FROMAGES</b>   Fromages affinés de Normandie	24
<b>LE PRÉ-DESSERT</b>	
<b>LE DESSERT</b>   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*

**MAQUEREAUX** | Céleri rave, pommes, yuzu

**LE SAINT PIERRE** | Panais, safran de Normandie, kumquat

**LE DESSERT** | Choix à la carte

### 4 TEMPS • 110€

*Hors samedi soir et jours fériés*

**MAQUEREAUX** | Céleri rave, pommes, yuzu

**LE SAINT PIERRE** | Panais, safran de Normandie, kumquat

**LE PRÉ-DESSERT**

**LE DESSERT** | Choix à la carte

### 6 TEMPS • 145€

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

**LA SAINT JACQUES** | Chou rouge, betterave, fruit de la passion

**LE TURBOT** | Champignons des bois, coquillages, thé fumé

**LE BŒUF** | Topinambour, sarrasin, algues poivrées

**LE PLATEAU DE FROMAGES** | Fromages affinés de Normandie

**LE PRÉ-DESSERT**

**LE DESSERT** | Choix à la carte