

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 • 80€
Hors samedi soir et jours fériés
- Impressions Gourmandes • 140€
Servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21h15 au dîner

LA CARTE

ENTREES

- Tomate livèche  48
- ◆ Saumon de Cherbourg, caviar 52
- Homard melon 62

POISSONS ET CRUSTACES

- ◆ Sole dieppoise  65
- Bar du Morjôle, coquillages 70

VIANDES ET VOLAILLES

- Pigeon bière 70
- Agneau des prés salés du Mont-Saint-Michel 72

FROMAGES

- ◆ Camembert frit 22
- Chariot de fromages affinés de Normandie 20

DESSERTS

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

- ◆ Chocolat, gingembre et algues 24
- Figue, noix et feuille de figuier 24
- Pomme aloe vera et verveine  24

CARTE ÉLABORÉE PAR MATTHIEU POULEUR,
CHEF DES CUISINES, ET SA BRIGADE

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.

