

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€

Les deux menus sont servis jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21h15 au dîner

LA CARTE

ENTREES

Le Topinambour, jaune d'œuf bio et truffe blanche	54
Le Homard, chou-fleur et lard maison	62
La Saint-Jacques, céleri et noix	56

POISSONS ET CRUSTACES

La Sole fécampoise, langoustines et moules	68
Le Bar, oignon Roscoff et anguille fumée	68

VIANDES ET VOLAILLES

La Côte de Veau, pommes Louis d'or et persillade	70
Le Canard du Prieuré, polenta et figues	70

FROMAGES

Le Chariot de fromages affinés de Normandie	20
---	----

DESSERTS

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

Le Soufflé, nori, Calvados et chocolat 70%	24
Le Citron Bio, main de Bouddha et genièvre	24
La Poire, yuzu et safran de Normandie	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.

