

# Restaurant Le Matisse

## ENTRÉES

Foie Gras au Porto et Cognac / Toast / Agrumes	24 €
Gravelax de Saumon / Grenade / Endives	24€
Duo de Céleri / Tzatziki / Pickles de Concombre	19 €
Velouté de Potimarron / Crème de Chèvre / Noix	19 €

## VIANDES

Effiloché de Joue de Bœuf / Haricots Cocos / Oignons Glacés	32 €
Filet Mignon de Porc / Mousseline de Panais / Moutarde / Miel	26 €

## POISSONS

Poisson du Moment / Topinambour / Champignons / Jus vert	32 €
Oeuf Mollet / Haddock / Choux rouge / Hollandaise / Citron vert	28 €

## PLAT VÉGÉTARIEN

Inspiration Végétarienne du Chef	28 €
----------------------------------	------

## FROMAGES

Plateau de fromages normands affinés par Manuel Borniambuc	12 €
Ossau Iraty / Hibiscus / Miel	10 €
Assiette de salade verte	4 €

## DESSERTS MAISON

Carrot Cake / Siphon Miel / Noisettes aux épices	11 €
Tiramisu	
Poire Pochée à la Vanille / Caramel / Amande	

SERVI TOUS LES SOIRS, DE 19H30 À 21H00, SUR RÉSERVATION

**MENU GOURMET** 56 €

L'éveil des papilles

---

Gravelax de Saumon / Grenade / Endives  
Foie Gras au Porto et Cognac / Toast / Agrumes

---

Poisson du Moment / Topinambour / Champignons / Jus vert  
Effiloché de Joue de Bœuf / Haricots Cocos / Oignons Glacés  
Inspiration Végétarienne du Chef

---

Ossau Iraty / Hibiscus / Miel

---

Desserts à la carte

---

**MENU SAVEURS** 39 €

L'éveil des papilles

---

Duo de Céleri / Tzatziki / Pickles de Concombre  
Velouté de Potimarron / Crème de Chèvre / Noix

---

Filet Mignon de Porc / Mousseline de Panais / Moutarde / Miel  
Oeuf Mollet / Haddock / Choux rouge / Hollandaise / Citron vert  
Inspiration Végétarienne du Chef

---

Desserts à la carte

SERVI TOUS LES SOIRS, DE 19H30 À 21H00, SUR RÉSERVATION