

L'Esquisse  
6 NUANCES

L'Asperge verte | Palourde, algue, garum

Le Bar | Artichaut, seiche, salicorne

Le Pigeon | Asperge blanche, ail des ours, oignon nouveau

Le Plateau | Fromages affinés de Normandie

Le Pré-dessert | Préambule gourmand au dessert

Le Dessert | Choix à la carte

145 €

Dernière prise de commande à 13h15 au déjeuner et 21h15 au dîner

La Toile  
8 NUANCES

L'Asperge verte | Palourde, algue, garum

La Morille | Pomme soufflée, caviar, lait fermenté

Le Homard | Petit pois, chorizo, ail noir

Le Bar | Artichaut, seiche, spiruline

Le Carré de veau | Asperge blanche, ail des ours, oignon nouveau

Le Plateau | Fromages affinés de Normandie

Le Pré-dessert | Préambule gourmand au dessert

Le Dessert | Choix à la carte

175 €

Dernière prise de commande à 12h45 au déjeuner et 20h45 au dîner

« Au cœur d'une Normandie gourmande et généreuse, nous sélectionnons avec soin nos partenaires et producteurs régionaux pour la qualité et la justesse de leurs produits.

Grâce à eux, et aux côtés d'une équipe passionnée, je trouve aujourd'hui l'inspiration pour éveiller les papilles de chaque épcurien.

Telle une invitation à un délicieux voyage culinaire normand, ponctué de clins d'œil à ma région natale, le Nord. »

Matthieu Poulenc  
- Chef Exécutif

L'Asperge blanche | Ail des ours, andouille fumée, vinaigrette

Le Tacaud | Fenouil, pomme, jambon de Bayeux

ou

Le Carré de veau | Pomme soufflée, trévisse, carotte

Le Fromage | Assiette de fromages normands

Le Dessert | Choix à la carte

« Au cœur d'une Normandie gourmande et généreuse, nous sélectionnons avec soin nos partenaires et producteurs régionaux pour la qualité et la justesse de leurs produits.

Grâce à eux, et aux côtés d'une équipe passionnée, je trouve aujourd'hui l'inspiration pour éveiller les papilles de chaque épcurien.

Telle une invitation à un délicieux voyage culinaire normand, ponctué de clins d'œil à ma région natale, le Nord. »

*Matthieu Poufleur*  
- Chef Exécutif

79 €  
Disponible au déjeuner uniquement

Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.  
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.  
Prix nets, taxes et service compris.

# La Carte

## Entrées

L'Asperge verte | Palourde, algue, garum 68 €

La Morille | Pomme soufflée, caviar, lait fermenté 82 €

L'Asperge blanche | Ail des ours, andouille fumée, vinaigrette 58 €

## Poissons

Le Homard | Petit pois, chorizo, ail noir 88 €

Le Bar | Artichaut, seiche, spiruline 62 €

Le Tacaud | Fenouil, pomme, jambon de Bayeux 52 €

## Viandes

Le Pigeon | Asperge blanche, ail des ours, oignon nouveau 72 €

Le Carré de veau | Pomme soufflée, trévisse, carotte 58 €

## Fromage

Le Plateau | Fromages affinés de Normandie 24 €

# Les Desserts

24 €

« La Normandie est un écrin de délices, reconnue pour la finesse et la richesse de ses produits. Qu'il s'agisse de sa crème, de son beurre, ou de ses fruits, chaque ingrédient témoigne de l'abondance gastronomique de cette région.

La pâtisserie, elle, est le reflet éclatant de l'art de la table à la française.

Porté par une équipe aussi passionnée que dévouée, je puise mon inspiration dans les traditions et l'innovation pour vous offrir une pâtisserie contemporaine. Un délice que nous sommes fiers de partager et qui, nous l'espérons, vous emportera dans un voyage gustatif inoubliable. »

Mohamed Duchbakou  
- Chef Pâtissier

Les Agrumes | Yuzu, combawa, kalamansi

La Pomme | Pink Lady, caramel de cidre, graines de courge

Le Chocolat | Biscuit fondant, pistache, sauce mandarine

Le Baba aux Fruits Exotiques | Coco-vanille, kulfy mangue-passion

Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.  
Prix nets, taxes et service compris.