

La Carte

Entrées

L'Œuf asperge blanche, spiruline, haddock fumé	38 €
Le Homard melon, fraise, cardamome verte	82 €
Le Haricot polenta, cerise, caviar	51 €

Poissons

L'Aile de Raie fenouil, moule de bouchot, réglisse	54 €
La Sole artichaut, olive, lamier blanc	68 €
Le Rouget poivron, piment, chorizo Bellota	62 €

Viandes

Le Veau courgette, anchois, basilic thaï	72 €
La Pintade chou-fleur, algue, amande	62 €

Fromage

Le Plateau fromages affinés de Normandie	24 €
--	------

Le Croquis

4 NUANCES

L'Œuf | asperge blanche, spiruline, haddock fumé

L'Aile de raie | fenouil, moule de bouchot, réglisse

ou

La Pintade | chou-fleur, algue, amande

Le Fromage | plateau de fromages affinés de Normandie

Le Dessert | choix à la carte

79 EUROS - PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Servi exclusivement au déjeuner

L'Esquisse

6 NUANCES

Le Haricot | polenta, cerise, caviar

Le Rouget | poivron, piment, chorizo Bellota

Le Veau | courgette, anchois, basilic thaï

Le Fromage | plateau de fromages affinés de Normandie

Le Pré-dessert | préambule gourmand au dessert

Le Dessert | choix à la carte

145 EUROS - PRIX NETS SERVICE COMPRIS

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

La Toile

8 NUANCES

Le Homard | melon, fraise, cardamome verte

Le Haricot | polenta, cerise, caviar

Le Rouget | poivron, piment, chorizo Bellota

La Sole | artichaut, olive, lamier blanc

Le Veau | courgette, anchois, basilic thai

Le Fromage | plateau de fromages affinés de Normandie

Le Pré-dessert | préambule gourmand au dessert

Le Dessert | choix à la carte

175 EUROS - PRIX NETS SERVICE COMPRIS
Servi jusqu'à 12h45 au déjeuner et 20h45 au dîner