



PLATS



Filet d'Eglefin

24 €

Rôti au beurre, mousseline de pomme de terre, blette, sauce hollandaise à l'ail des ours
Haddock roasted in butter, creamy mash potatoes, chard, wild garlic hollandaise sauce

Turbot

39 €

Artichaut poivrade, radis, amandes de mer
Turbot cooked à la plancha, artichoke, raddish, dog cockle

Paleron de veau

24 €

Confit 12 heures, gratin de courgette au lait de coco, framboise, serrano
Confit veal chuck for 12 hours, zucchini gratin with coconut milk, raspberry, serrano ham

Homard Tourbillon

68 €

Mousseline de pomme de terre, sauce vanille de Madagascar
Lobster, with creamy mash potatoes, vanilla sauce

Carré d'agneau

39 €

En croûte de pistache, petit pois, carotte, jus au basilic
Lamb rack with pistachio crust, peas, carrots and basil jus

Côte de bœuf Normande fumée (pour deux à partager)

78 €

Croquette de pomme de terre, sauce barbecue
Smoked Normandy prime rib of beef, potato croquette and barbecue sauce (for two to share)

Le végétarien du Chef

22 €

Mousseline de pomme de terre, carotte, petit pois, blette, condiment au piment d'Espelette
Creamy mash potatoes, carrots, peas, chard, Espelette pepper

