

L'EXPERIENCE GASTRONOMIQUE

SERVIE DANS VOTRE CHAMBRE

De 12h à 14h et de 19h à 21h

MENU

◆ IMPRESSIONS MARINES 80

ENTRÉES

◆ LE MAQUEREAU 54

Caviar perle noire

LA SAINT-JACQUES 58

Topinambour

POISSON

◆ LA SOLE 65

Façon dieppoise

VIANDE

LE PIGEON 70

A la bière

FROMAGE

◆ LE CAMEMBERT 22

Gelée de pommes du jardin

DESSERTS

LE CHOCOLAT 24

Gingembre et algues

◆ LA POMME 24

Aloe Vera et verveine

CARTE ELABOREE PAR MATTHIEU POULEUR
CHEF DES CUISINES ET SES EQUIPES

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
Tous nos plats sont « Fait Maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande

