

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

Litchi et shiso

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

