

## NUANCES

8 TEMPS • 175€

*Servi jusqu'à 12h45 au déjeuner et 20h45 au dîner*

|   |    |
|---|----|
| <b>L'ÉMISSOLE</b>   Chou-rave, cresson, citron caviar         | 54 |
| <b>LE HOMARD</b>   Petits pois, bœuf séché, estragon          | 82 |
| <b>LA MORILLE</b>   Asperges blanches, seiche, Pommeau        | 81 |
| <b>LA SOLE</b>   Artichaut, olives, lamier blanc              | 68 |
| <b>LE PIGEON</b>   Asperges vertes, bière, sarriette          | 72 |
| <b>LE PLATEAU DE FROMAGES</b>   Fromages affinés de Normandie | 24 |
| <b>LE PRÉ-DESSERT</b>   |    |
| <b>LE DESSERT</b>   Choix à la carte                          | 24 |

CARTE ELABORÉE PAR MATTHIEU  
POULEUR, CHEF DES CUISINES DE LA  
COLLECTION SAINT-SIMÉON, ET SA  
BRIGADE



## DÉCLINAISONS NUANCES

4 TEMPS • 110€

*Hors vendredi soir, samedi soir et jours fériés*

**L'ÉMISSOLE** | Chou-rave, cresson, citron caviar

**LE PIGEON** | Asperges vertes, bière, sarriette

**LE PRÉ-DESSERT**

**LE DESSERT** | Choix à la carte

6 TEMPS • 145€

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

**L'ÉMISSOLE** | Chou-rave, cresson, citron caviar

**LA SOLE** | Artichaut, olives, lamier blanc

**LE PIGEON** | Asperges vertes, bière, sarriette

**LE PLATEAU DE FROMAGES** | Fromages affinés de Normandie

**LE PRÉ-DESSERT**

**LE DESSERT** | Choix à la carte