

NUANCES

8 TEMPS • 175€

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

L'OIGNON	Anguille fumée, champignons	52
LE HOMARD	Lard, cocos de Paimpol	72
LA SOLE	Carottes, noix de coco, livèche	72
LE ROUGET	Aubergine, soupe de poisson	65
LA PINTADE	Poivrons, maïs, serpolet	68
LE PLATEAU DE FROMAGES	Fromages affinés de Normandie	24
LA GAUFRETTE	Figue, mélisse, pommeau	
LE PARFAIT	Amarula, jivara, coco	24

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

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.

Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans.



DÉCLINAISONS NUANCES

3 TEMPS • 90€

Servi au déjeuner uniquement, hors dimanche

L'OIGNON | Anguille fumée, champignons

LA SOLE | Carottes, noix de coco, livèche

LE PARFAIT | Amarula, jivara, coco

4 TEMPS • 110€

Hors samedi soir et jours fériés

L'OIGNON | Anguille fumée, champignons

LA SOLE | Carottes, noix de coco, livèche

LA GAUFRETTE | Figue, mélisse, pommeau

LE PARFAIT | Amarula, jivara, coco

6 TEMPS • 145€

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

L'OIGNON | Anguille fumée, champignons

LA SOLE | Carottes, noix de coco, livèche

LA PINTADE | Poivrons, maïs, serpolet

LE PLATEAU DE FROMAGES | Fromages affinés de Normandie

LA GAUFRETTE | Figue, mélisse, pommeau

LE PARFAIT | Amarula, jivara, coco