

## NUANCES

8 TEMPS • 175€

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

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