

NUANCES

8 TEMPS • 175€

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

LA CREVETTE BOUQUET Chou-fleur, caviar, sarrasin	64
LA SAINT-JACQUES Courge, poivre du Sichuan, jambon sec de Bayeux	58
L'OIGNON Anguille fumée, champignons, tomme de vache normande	52
LE BAR Ormeaux, topinambour, citron bergamote	72
LE CHEVREUIL Chou pointu, cynorhodon, truffe blanche	74
LE PLATEAU DE FROMAGES Fromages affinés de Normandie	24
LE PRÉ-DESSERT Saveur d'automne	
LE DESSERT Choix à la carte	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, tomme de vache normande

LE BAR | Ormeaux, topinambour, citron bergamote

LE DESSERT | Choix à la carte

4 TEMPS • 110€

Hors samedi soir et jours fériés

L'OIGNON | Anguille fumée, champignons, tomme de vache normande

LE BAR | Ormeaux, topinambour, citron bergamote

LE PRÉ-DESSERT | Saveur d'automne

LE DESSERT | Choix à la carte

6 TEMPS • 145€

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

L'OIGNON | Anguille fumée, champignons, tomme de vache normande

LA SAINT-JACQUES | Courge, poivre du Sichuan, jambon sec de Bayeux

LE CHEVREUIL | Chou pointu, cynorhodon, truffe blanche

LE PLATEAU DE FROMAGES | Fromages affinés de Normandie

LE PRÉ-DESSERT | Saveur d'automne

LE DESSERT | Choix à la carte