

SUGGESTIONS

Caviar français perle noire classique – variété Baeri 20g / <i>French esturgeon caviar Perle Noire Classique - Baeri 20g</i>		80€
Huîtres n°2 bio de chez Lenoir-Thomas / <i>Oysters n°2 organic from Lenoir-Thomas</i>	Par 6	16€
	Par 9	18€
	Par 12	22€

ENTRÉES / STARTERS

Saumon Gravlax, légumes pickles et crème d'aneth <i>Gravlax salmon, pickled vegetables and dill cream</i>	20€
Œuf Parfait, siphon de haddock, pomme de terre et saucisson du marin <i>Perfect egg, Haddock espuma, potatoes and norman sausage</i>	17€
Velouté de potiron, crème muscade et ses condiments <i>Pumpkin soup, nutmeg cream and its condiment</i>	14€
Carpaccio de Saint-Jacques mariné au gingembre, salade d'herbettes <i>Scallops carpaccio marinated in ginger, herbs salad</i>	24€

PLATS / MAIN COURSES

Suprême de pigeon rôti, embeurrée de choux verts et cuisses confites <i>Roasted pigeon breast, green cabbage and confit thigh</i>	38€
Saint-Jacques poêlées, risotto au parmesan et jus de viande <i>Pan fried scallops, parmesan risotto and meat jus</i>	28€
Sole Meunière, écrasé de pommes de terres et citron confit, fraîcheur de fenouil <i>Sole fish « Meunière », mashed potatoes and confit lemon, fennel</i>	32€
Filet de boeuf normand, légumes de saisons, sauce au vin rouge <i>Norman beef filet, roasted vegetable and red wine sauce</i>	34€
Blanquette de poissons au safran de Normandie, fondue de poireaux, citron <i>Honfleur Fish blanquette, leek, lime</i>	26€

DESSERTS / DESSERTS

Fromages normands en légèreté / <i>Norman cheese espuma</i>	10€
Le chou Paris-Brest / <i>Paris-Brest</i>	12€
Baba au rhum / <i>Rum baba</i>	14€
Poire Belle-Hélène / <i>Belle-Helene pear</i>	12€
Café – thé gourmand / <i>Tea or coffee gourmand</i>	14€