



Pour le déjeuner

Entrée/plat ou plat/dessert 34

Pour le déjeuner et dîner

Entrée/plat/dessert 44

Entrées - 13

Ouf parfait, champignons en persillade, laitue et croûtons

Perfect egg, mushrooms with parsley, lettuce and croutons

Ceviche de daurade, framboises et aneth

Sea bream ceviche, raspberry and dill

Gaspacho de melon et pêche, verveine fraîche

Melon and peach gazpacho, fresh verbena

Carpaccio de tomates, bocconcini, oignons rouges et basilic +3

Tomato carpaccio, bocconcini, red onions and basil

Plats - 26

Volaille fermière, cannellonis d'aubergines gratinées, jus au thym

Free-range poultry, gratinated eggplant cannelloni, thyme juice

Bar rôti, carottes glacées et épinards, bisque de homard

Roasted sea bass, glazed carrots and spinach, lobster bisque

Quasi de veau, fleur de courgettes, ricotta et pâtisson +8

Veal fillet, ricotta zucchini flowers, patisson

Cabillaud nacré, brocolis et moules, jus iodé au safran +3

Pearly cod, broccoli and mussels, iodized saffron juice

Risotto aux petits légumes et copeaux de parmesan

Risotto with vegetables and parmesan shavings

A la carte - Hors menu

Filet de bœuf normand et purée de pommes de terre - 38

Normand beef fillet and mashed potatoes

Desserts - 12

Assortiment de fromages affinés par la maison Androuet +4

Assortment of cheeses matured by house Androuet

Abricots pochés et crus, tuile croustillante, sorbet abricot et romarin

Poached and raw apricots, crispy tuile, apricot and rosemary sorbet

Mille-feuille, crème légère vanille et tonka +2

Mille-feuille, light vanilla and tonka cream

Ganache chocolat 70%, figues et grué de cacao, glace yaourt

70% chocolate ganache, figs and cocoa nibs, yogurt ice cream

Pour le dîner

Menu dégustation en 5 services 68

"Five-course" tasting menu

Sébastien Boudon Chef de cuisine

Prix nets en euros, taxes service compris.

Merci de nous signaler toute forme d'allergie.