



Pour le déjeuner

Entrée/plat ou plat/dessert 34

Pour le déjeuner et dîner

Entrée/plat/dessert 44

Entrées - 13

Oeuf parfait, fondue de poireaux, châtaignes et croûtons

Perfect egg, leeks, chestnuts and croutons

Ceviche de daurade, céleri et sésame

Sea bream ceviche, celery and sesame

Velouté de courges et noisettes, chantilly au piment d'Espelette

Pumpkin and hazelnut soup, Espelette pepper whipped cream

Hareng fumé, rattes confites, espuma au basilic et pickles

Smoked herring, candied potatoes, basil foam and pickles

Plats - 26

Volaille fermière, topinambours et jus au thym

Free-range poultry, Jerusalem artichokes and thyme juice

Bar rôti, barigoule d'artichaut, pleurotes et huile de coriandre +3

Roasted sea bass, artichoke, mushrooms, coriander oil

Joue de bœuf confite au vin rouge, purée de pomme de terre

Beef cheek confit in red wine, mashed potatoes

Cabillaud nacré, endives braisées et crues, orange et raisin

Pearly cod, braised and raw endives, orange and grapes

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 +4

Assortment of cheeses matured

Poire pochée, crumble et verveine, sorbet à la mûre

Poached pear, crumble and verbena, blackberry sorbet

Mille-feuille, crème légère vanille et tonka +2

Mille-feuille, light vanilla and tonka cream

Tarte chocolat Guanaja 70%, glace noisette

Guanaja 70% chocolate tart, hazelnut 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.