



*Pour le déjeuner*

**Entrée/plat ou plat/dessert 34**

*Pour le déjeuner et dîner*

**Entrée/plat/dessert 44**

### **Entrées - 13**

- Velouté de cèpes et châtaignes, crème au thym
- Ceviche de daurade, guacamole, patate douce et citron vert
- Foie-gras mi-cuit, ketchup de betterave et pickles +9
- Œuf parfait, crémeux de panais, sarrasin soufflé et tétragone
- Poulpe grillé, salade de fenouil, condiment yaourt et sumac +5

### **Plats - 26**

- Volaille fermière rôtie, gnocchis frits et sauce Albuféra +3
- Cabillaud nacré, salsifis glacés et agrumes
- Paleron de bœuf confit, bouillon thaï et légumes croquants
- Saint-Jacques grillées, chou-fleur, haddock et saté +7
- Risotto aux petits légumes et copeaux de parmesan

### **A la carte - Hors menu**

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

### **Desserts - 12**

- Assortiment de fromages affinés +4
- Financier coco, marrons confits et clémentines, glace potimarron
- Mille-Feuille, crème légère vanille et tonka +2
- Brownie chocolat et noix de pécan, ganache et sauce chocolat

**Menu dégustation en 5 services 68**



*For the lunch*

**Starter/main course or main course/dessert 34**

*For lunch and dinner*

**Starters/main course/dessert 44**

### **Starters - 13**

- Porcini mushroom and chestnut soup, thyme cream
- Sea bream ceviche, guacamole, sweet potato and lime
- Semi-cooked foie gras, beetroot ketchup and pickles **+9**
- Perfect egg, creamy parsnip, puffed buckwheat and tetragone
- Grilled octopus, fennel salad, yogurt and sumac condiment **+5**

### **Main courses - 26**

- Roasted free-range poultry, fried gnocchi and Albufera sauce **+3**
  - Pearly cod, salsify and citrus fruits
- Confit beef chuck, thai broth and crunchy vegetables
- Grilled scallops, cauliflower, haddock and satay **+7**
  - Risotto with vegetables and parmesan

### **A la carte - Off menu**

- Normand beef fillet and mashed potatoes - **38**

### **Desserts - 12**

- Assortment of matured cheeses **+4**
- Coconut financier, candied chestnuts and clementines, pumpkin ice cream
  - Mille-Feuille, light vanilla and tonka cream **+2**
- Chocolate and pecan brownie, ganache and chocolate sauce

**"Five-course" tasting menu 68**

*Sébastien Boudon Chef de cuisine*

Prix nets en euros, taxes service compris.  
Merci de nous signaler toute forme d'allergie.