Pour le déjeuner

Entrée+plat ou plat+dessert 34

Pour le déjeuner et dîner

Entrée+plat+dessert 44

Entrées – 13

Ceviche de dorade, patate douce et avocat +3
Sea bream ceviche, sweet potato and avocado

Œuf parfait, chou-fleur et satay
Perfect egg, cauliflower and satay

Foie gras mi-cuit, chutney d'oignons et mangues +9
Semi-cooked foie gras, onion and mango chutney

Velouté de potimarron, châtaignes et romarin
Red kuri squash velouté, chestnuts and rosemary

Poireaux vinaigrette, oignons caramélisés et noisettes
Leeks vinaigrette, caramelized onions and hazelnuts

Plats – 26

Noix de Saint-Jacques grillées, panais et sarrasin +10
Grilled sea scallops, parsnips and buckwheat

Volaille rôtie, salsifis et ail noir
Roasted poultry, salsify and black garlic

Lieu jaune nacré, butternut, céleri et miso
Pollack, butternut squash, celery and miso

Épaule d'agneau confite, topinambours et cèpes +12
Confit lamb shoulder, Jerusalem artichokes and porcini mushrooms

Risotto carnaroli, chanterelles, amandes et pecorino
Carnaroli risotto, chanterelles, almonds and pecorino

A la carte – Hors menu

Filet de bœuf normand et purée de pommes de terre – 38
Normandy beef tenderloin and mashed potatoes

Desserts – 12

Assortiment de fromages affinés +4
Assortment of matured cheeses

Financier aux pommes, kiwi et citron vert
Apple financier, kiwi and lime

Mille-feuille, crème légère vanille et tonka +2
Mille-feuille, light vanilla and tonka cream

Brownie chocolat 64%, ganache et noix de pécan
64% chocolate brownie, ganache and pecans

Menu dégustation en 5 temps 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.