



ENTRÉES



Foie gras au Calvados d'Apreval

19 €

Framboise, pain d'épices au citron de chez « Bertrand »

Foie gras with raspberries, Bertrand's lemon gingerbread

Truite

13 €

Confite aux algues, radis

Pickled trout in seaweed, radish

Œuf du Pays de Caux 64°C

13 €

Poitrine de porc caramélisée, émulsion au persil

« Œuf parfait » 64°C from Pays de Caux, caramelized pork belly, parsley emulsion

Tartare de bar

16 €

Pamplemousse, coriandre, sorbet avocat

Bass tartar, Grapefruit, coriander, avocado sorbet

Burrata (végétarien)

13 €

Tomate, caviar d'aubergine au sel fumé, pain au Lin du marché Bio

Burrata (vegetarian) Tomato, eggplant caviar with smoked salt, flax bread from the organic market

Huîtres de Blainville Sur Mer

6 14 €

9 21 €

12 28 €

Oysters from Blainville Sur Mer



Prix nets en euros

La liste des allergènes est disponible sur demande - Nos viandes bovines sont d'origine française

Photos non contractuelles



PLATS



Tataki de thon

24 €

Sésame, betterave, pistache, sauce Yakumi

Tuna tataki, sesame seeds, beetroot, pistachio, Yakumi sauce

Turbot

32 €

Moules de bouchot, écrasé de pomme de terre, jeune pousse d'épinard

Turbot, mussels, mashed potatoes, spinach sprouts

Filet de canette

28 €

Fruits rouges, polenta croustillante, carotte fane au miel de Normandie

Fillet of duckling, Red fruits, crispy polenta, carrot tops with Normandy honey

Homard Tourbillon

55 €

Vanille de Madagascar, écrasé de pomme de terre

Lobster Tourbillon Vanilla from Madagascar, mashed potato

Sot l'y laisse de volaille

24 €

Mafaldine piment d'Espelette de chez « Pousses de là », chou romanesco, sauce au cidre

Chicken oyster, Espelette pepper mafaldine from "Pousses de là", romanesco cabbage, cider sauce

Côte de bœuf marinée (pour deux à partager)

60 €

Sauce au poivre, pommes de terre grenailles de région au thym

Marinated rib of beef (share for two) Pepper sauce, regional bit-size potatoes with thyme



Prix nets en euros

La liste des allergènes est disponible sur demande - Nos viandes bovines sont d'origine française

Photos non contractuelles



FROMAGES & DESSERTS

La planche de fromages

13 €

Affinés de Normandie, chutney & salade verte

Cheese board From Normandy, chutney & salad

Fraise

13 €

Comme une tartelette, ganache à la fève de Tonka, sorbet verveine

Strawberry like a tartlet, tonka bean ganache, verbena sorbet

Chocolat Grand Cru « Mokaya Bio »

13 €

« De chez Michel Cluizel », en déclinaison

Grand Cru Chocolate « Mokaya Bio” From “Michel Cluizel”, in declination

Pêche

13 €

Au vin rouge, crumble, glace chocolat blanc et safran Bio de chez « Myriam »

Peach with red wine, crumble, white chocolate ice cream and organic saffron from «Myriam »

Café

13 €

Crèmeux, panacotta, amandes caramélisées, sorbet cassis

Coffee, creamy, panacotta, caramelized almonds, blackcurrant sorbet

Assiette de glaces et sorbets

13 €

Fruits de saison

Ice creams & sorbets assortment Seasonal fruits



Prix nets en euros

La liste des allergènes est disponible sur demande - Nos viandes bovines sont d'origine française

Photos non contractuelles