



# ENTRÉES



## Carpaccio de Saint Jacques

16€

*Condiment fruit de la passion et sorbet, tuile de pain à la betterave*

Scallops carpaccio, passion fruit condiment and sorbet, beetroot cracker

## Foie gras au Calvados d'Apreval

19 €

*Cacao, clémentine, pain aux noisettes*

Foie gras with Calvados, cocoa, clementine, and hazelnut bread

## Poitrine de Veau

14 €

*Confite et caramélisée, rutabaga, anchois*

Confit and caramelised veal belly with rutabaga and anchovies

## Gambas

13 €

*Tartare, butternut, combawa, chantilly piment d'Espelette*

Gambas tartare, butternut, kaffir lime and Espelette pepper cream

## Poireaux

13 €

*Vinaigrette à l'estragon, jaune d'œuf confit, glace moutarde Mout de raisin*

Leeks with taragon vinaigrette, confit egg yolk, grape must mustard

## Huîtres de Blainville Sur Mer

6 14€

9 21€

12 28€

Oysters from Blainville Sur Mer



### TROU NORMAND

*Sorbet pomme granny Smith/Calvados d'Apreval*

**8 €**

Granny Smith & Calvados sorbet



Prix nets en euros

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

Photos non contractuelles





# PLATS



## Bar

*Risoni curry de chez «Graines de pâtes», espuma câpre*  
Sea bream, with curried risoni pasta and capers espuma

24 €

## Saint Jacques

*Snackée, panais, eringi, émulsion cresson*  
Scallops cooked à la plancha, horseraddish, erinigi mushrooms, watercress emulsion

32 €

## Filet mignon de porc

*Basse température, salsifis au miel, écrasé de pomme de terre, sauce caramélisée au yuzu*  
Pork tenderloin cooked low temperature, salsify cooked in honey, crushed potatoes, caramelised yuzu sauce.

24 €

## Homard Tourbillon

*Vanille de Madagascar, risoni curry de chez «Graines de pâtes»*  
Lobster, vanilla from Madagascar, with curried risoni pasta

55 €

## Pigeon

*Tatin au pomme, choux de bruxelles, betterave et son jus de viande*  
Pigeon, apple tatin, brussels sprouts, beetroot and cooking jus

32 €

## Côte de bœuf Normande marinée au miso (pour deux à partager)

*Sauce chimichurri, écrasé de pomme de terre*  
Miso Marinated Normandy prime rib of beef with crushed potato (for two to share)

72 €

## Le végétarien du Chef

*Panais, salsifis au miel, choux de Bruxelles, betterave, condiment fruit de la passion*  
Horseraddish, salsify cooked in honey, beetroot, passion fruit condiment

22 €





# FROMAGES & DESSERTS

## Le plateau de fromages

14 €

*Sélection du Chef*

Cheese platter, Chef's selection

## Pain d'épices

13 €

*«De chez Bertrand», potimarron, chantilly à la fève de Tonka, sorbet orange*

Gingerbread, pumpkin, Tonka bean chantilly cream, orange sorbet

## Châtaigne

13 €

*Fondant, crumble, glace fromage blanc et romarin*

Chestnut fondant, crumble and rosemary and yoghurt ice cream

## Poire

13 €

*Pochée à la cardamome verte, crémeux praliné, opaline*

Poached pear with cardamom, praliné cream, opaline sugar

## Miel de Normandie

13 €

*Chocolat blanc, vanille, arlette, pollen de fleurs et sorbet miel*

Honey from Normandy, white chocolate, arlette, pollen and honey sorbet

## Assiette de glaces et sorbets «maison»

13 €

*Fruits de saison*

Ice creams & sorbets assortment with seasonal fruits



Prix nets en euros

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

Photos non contractuelles

