



ENTRÉES



Carpaccio de Saint-Jacques

16€

Pamplemousse, sésame, baie de Goji, sorbet gin & pamplemousse

Scallops carpaccio, grapefruit, sesame, Goji berries, gin & grapefruit sorbet

Raviole de foie gras au Calvados d'Apreval

21 €

Safran de Normandie, poire, bouillon de volaille

Foie gras raviole with Calvados, Normandy saffron, pear, chicken broth

Escargot de la ferme «Limero»

14 €

Pleurote, crumble aux noix, émulsion persil

Snails with oyster mushrooms, walnuts crumble, parsley emulsion

Rouget-barbet

18 €

Friseline, grenade, sarrasin

Red mullet, friseline salad, pomegranates, buckwheat

Champignon

13 €

Velouté, crème fermière à l'ail noir, pain au grué de cacao

Mushrooms velouté, black garlic cream, cacao nibs bread

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



Lieu jaune en basse température

24 €

Algue, gratin de patate douce, crème de poireaux et vanille

Yellow place, cooked low temperature, seaweed, sweet potato gratin, leeks & vanilla cream

Saint-Jacques

34 €

Tagliatelle de céleri au miso, caviar du Bassin d'Arcachon, émulsion champagne

Scallops cooked à la plancha, celery tagliatelle cooked with miso, caviar from Arcachon and champagne emulsion

Joue de porc confite

24 €

A la bière de Normandie, écrasé de pomme de terre au beurre noisette, chou-fleur

Confit pork cheek in Normandy beer, buttered mashed potato, cauliflower

Homard Tourbillon

68 €

Kari Gosse, blé vert fumé

Lobster, with Kari Gosse spices, smoked green wheat

Canette

28 €

Polenta snackée, navet, coriandre, combawa

Duckling, polenta, turnip, coriander and kaffir lime

Côte de bœuf Normande marinée (pour deux à partager)

75 €

Dashi & soja, pomme de terre grenaille au sel fumé, sauce vigneronne

Dashi & soy Marinated Normandy prime rib of beef, potato grenaille with smoked salt and wine sauce (for two to share)

Le végétarien du Chef

22 €

Tagliatelle de céleri au miso, friseline, chou-fleur, crème de poireaux et vanille

Celery tagliatelle cooked with miso, friseline salad, cauliflower, leeks & vanilla cream



Prix nets en euros

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

Photos non contractuelles



FROMAGES & DESSERTS

Le plateau de fromages

15 €

Sélection du Chef

Cheese platter, Chef's selection

«Souvenir de mon enfance»

13 €

Pomme de Normandie meringuée, crème vanille, crumble au poivre de Timut

«Childhood memories» Normandy apple, meringue, vanilla cream, Timut pepper crumble

Chocolat Guayas noir 70% Bio de chez «Michel Cluizel»

13 €

Ganache et croquant chocolat, poire et caramel

Chocolate ganache, chocolate biscuit, pear and caramel

Citron

13 €

Crèmeux, confit, biscuit viennois, glace noisette

Lemon cream, confit, with biscuit and hazelnut ice cream

Pavlova

13 €

Mangue, chantilly piment d'espelette, sorbet coco

Mango, espelette pepper chantilly, coconut 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

