



ENTRÉES



Saint-Jacques

21€

En carpaccio, noix, radis noir, condiment yuzu

Scallops carpaccio, walnuts, black radish, yuzu condiments

Gravlax de canard

16 €

Poire au vin rouge, sauce ravigote

Duck gravlax, poached pear in red wine, ravigote sauce

Foie Gras poêlé

23 €

Confiture de potimarron et safran de Normandie, pain au sel fumé

Pan fried foie gras, squash jam, Normandy Safran, bread with smoked salt

Choux-fleurs

14 €

Croustillant de riz, beurre persillé, granola

Cauliflower purée and roasted, rice paper tuile, parsley butter, granola

Saumon

15 €

Betterave, câpre, fumet de poisson

Salmon with beetroot, capers, and smoked fish sauce

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



Dos de cabillaud

Butternut, crumble d'amandes, moules de bouchot
Roasted cod, almond crumble, butternut, mussels

24 €

Saint-Jacques

Snacké, panais en mousseline et rôti, huiles de coriandre thaï
Scallops cooked a la plancha, roasted parsnip and purée and thaï coriander oil

39 €

Suprême de poulet fermier

Laqué au pommeau, polenta crémeuse, tatin de pomme
Farmed chicken breast, cooked in pommeau, creamy polenta, apple tatin

24 €

Homard Tourbillon

Risotto de petit épeautre, sauce vanille de Madagascar
Lobster, with Einkorn wheat risotto, vanilla sauce

68 €

Ris de veau

Pomme darphin, trompette de la mort, émulsion châtaigne
Veal sweetbreads, darphin potatoes, black trumpet mushrooms, chestnut emulsion

39 €

Côte de bœuf Normande (pour deux à partager)

Gratin dauphinois, sucrine, sauce au Pont l'Evêque
Normandy prime rib of beef, dauphinoise potato and Pont l'Evêque sauce (for two to share)

80 €

Le végétarien du Chef

Mousseline de panais, trompette de la mort, radis noir, huile de coriandre thaï
Creamy mash parsnips, black trumpet mushrooms, black radish, thaï coriander oil

22 €





FROMAGES & DESSERTS

Planche de fromages 15 €

Sélection du Chef

Cheese board, Chef's selection

Croustillant à la poire 13 €

Crèmeux à l'amande, caramel laitier, glace chocolat blanc

Pear with filo pastry, almond cream, caramel, white chocolate ice cream

Carpaccio d'ananas 13 €

Coriandre, tuile pamplemousse, glace à la cannelle

Pineapple carpaccio, coriander, pamplemousse crisp, cinnamon ice cream

Orange 13 €

Rôti au miel, crumble au romarin, crème fermière de la maison Borniambuc

Orange roasted with honey, rosemary crumble, local farm cream

Chocolat noir de chez Michel Cluizel 13 €

Mousse chaude, glace yaourt, pop-corn caramélisé

Warm mousse, yoghurt ice cream, caramelised pop-corn

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

