



ENTRÉES



Maquereau

13 €

A la flamme, petit pois et huile à la menthe, sorbet yaourt

Flamed mackerel, peas and mint oil, yogurt sorbet

Foie gras au Calvados d'Apreval

19 €

Rhubarbe, amande grillée au romarin, pain d'épices à la vanille «de chez Bertrand»

Foie gras, rhubarb, rosemary toasted almond, vanilla gingerbread «de chez Bertrand»

Langoustine

16 €

Cru et cuit, mangue, pickles de radis, sorbet carotte/gingembre

Raw and cooked lobster, mango, radish pickles, carrot/ginger sorbet

Volaille fermière

13 €

Chou, piment d'Espelette, pomme

Farm poultry, cabbage, Espelette pepper, apple

Oeuf du Pays de Caux 64°C

13 €

Asperge, espuma et tuile au parmesan

Caux egg, asparagus, espuma and parmesan tile

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 sont d'origine européenne

Photos non contractuelles



PLATS



Espadon

24 €

Quinoa noir, baie de Goji, concombre, beurre blanc léger à l'aneth

Swordfish, black quinoa, Goji berry, cucumber, light white dill butter

Turbot

32 €

Riz bambou, asperge, crumble noisette, émulsion à l'ail noir

Bamboo rice, asparagus, hazelnut crumble, black garlic emulsion

Filet de veau fumé au bois

28 €

Aubergine, mini courgette, pomme de terre gaufrette, sauce romesco

Smoked veal, eggplant, mini zucchini, potato waffle, romesco sauce

Homard Tourbillon

55 €

Vanille de Madagascar, écrasé de pomme de terre

Vanilla from Madagascar, mashed potatoes

Paleron de boeuf

24 €

Confite au cidre, polenta, carotte fane au poivre noir du Putumayo

Beef confit with cider, polenta, stalk carrot with black pepper Putumayo

Côte de bœuf Normande marinée (pour deux à partager)

60 €

Sauce barbecue fumée, écrasé de pomme de terre

Beef rib for two, smoked barbecue sauce, mashed potato

Le végétarien du Chef

22 €

Quinoa noir, mini courgette, carotte fane, sauce romesco

Black quinoa, mini zucchini, stalk carrot, romesco sauce



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

14 €

Sélection du Chef

Cheese board, Chef's selection

Los Anconès bio de «Chez Michel Cluizel»

13 €

Tartelette, framboise, sorbet poivron rouge

Chocolate tartlet, raspberry, red bell pepper sorbet

Fraise

13 €

Noix de macadamia, vinaigre balsamique, sorbet avocat

Strawberry, macadamia nuts, balsamic vinegar, avocado sorbet

Mangue

13 €

Sésame noir, sorbet noix de coco

Mango, Black sesame, coconut sorbet

Amande

13 €

Pain de Gênes, piment, glace café

Almond, Genova bread, ice cream coffee

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