



ENTRÉES



Ceviche de bar

13 €

Sauce leche de tigre, avocat, chips de riz soufflé

Tiger milk sauce, avocado, puffed rice crisps

Royale de foie gras

19 €

Anguille fumée, pomme granny-smith, crumble au sarrasin

Smoked eel, granny-smith apple buckwheat crumble

Saint Jacques

16 €

Poireau, oeuf de truite, émulsion au safran bio de Normandie

Leek, trout eggs, Normandy organic saffron foan

Tourte à la volaille fermière

13 €

Blette, pickles de légumes, sauce au pommeau

Chard, vegetables pickles, pommeau sauce

Oeuf du Pays de Caux 64°C

13 €

Chou-fleur, huile de mâche, truffe

Cauliflower, lamb's lettuce oil, truffle

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



Filet de maigre

Lentille corail, chou chinois, graine de moutarde

Coral lentil, chinese cabbage, mustard seed

24 €

Saint Jacques

Patate douce, endive braisée à l'orange, enoki, noisette, émulsion champagne

Sweet potato, braised endive with orange, enoki, hazelnut, champagne emulsion

32 €

Ris de veau laqué

Topinambour, mini betterave, pleurote

Jerusalem artichoke, baby beetroot, oyster mushroom

32 €

Homard Tourbillon

Vanille de Madagascar, écrasé de pomme de terre

Vanilla from Madagascar, mashed potatoes

55 €

Souris d'agneau

Confite au thym, écrasé de pomme de terre, chips de vitelotte

Confit with thym, mashed potatoes, vitelotte potato crisps

24 €

Côte de bœuf Normande marinée (pour deux à partager)

Béarnaise légère à la citronnelle, gratin de pomme de terre à la truffe

Soft lemongrass bearnaise, potato and truffle gratin

60 €

Le végétarien du Chef

Patate douce, pleurote, mini betterave, chou chinois, graine de moutarde

Sweet potato, oyster mushroom, baby beetroot, chinese cabbage, mustard seed

22 €



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 €

Mousse au chocolat tiède, glace au piment, pop-corn caramélisé

Lukewarm chocolate mousse, chili ice cream, caramelized pop-corn

Ananas

13 €

Caramélisé au beurre de la ferme, espuma yaourt, crumble, glace à l'ail noir

Caramelized with farm butter, yogurt espuma, crumble, black garlic ice cream

Caramel fumé

13 €

Croustillant chocolat blanc, miel du pré marin, sorbet poire

Crispy white chocolate, marine meadow honey, pear sorbet

Citron & vanille

13 €

Sablé basque, meringue au poivre de sarawak, glace noisette

Basque short bread, sarawak pepper meringue, hazelnut ice cream

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