

## DECOUVERTE DU PRINTEMPS

LES COULEURS DE NORMANDIE ÉVOLUENT AVEC  
LES SAISONS

CE MENU EST COMPOSÉ D'UNE ENTRÉE,  
D'UN PLAT, D'UN FROMAGE DE PAYS FERMIER &  
D'UN DESSERT

PRÉPARÉ SUR LE VIF PAR LE CHEF ET SON ÉQUIPE

PAR CONVIVE 59 €

Hors Carte – Hors Pleine Mer, Pleine Terre

## MENU CARTE BLANCHE

MENU COMPOSÉ DE SEPT PLATS

PAR CONVIVE 165 €

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Servi au déjeuner jusqu'à 13h15

Et pour le dîner jusqu'à 21h00

## PLEINE MER, PLEINE TERRE

CROQUANT DE LANGOUSTINES.....  
-----

ŒUF DE POULE MOLLET AUX MORILLES.....  
-----

TOURNEDOS D'AGNEAU DU QUERCY.....  
-----

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS NORMANDS.....  
-----

CHOCOLAT LIÉGEOIS.....

PAR CONVIVE 92 €

ACCORD METS & VINS

SELECTION DU SOMMELIER EN 3 VINS 25 €

SELECTION DU SOMMELIER EN 5 VINS 45 €

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Servi au déjeuner jusqu'à 13h15

Et pour le dîner jusqu'à 21h00

CHRISTOPHE POIRIER – CHEF DE CUISINE  
"1 ÉTOILE AU MICHELIN  
LAURÉAT DU 65ÈME PRIX  
CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ "

## LES PRÉMICES



PAILLASSE D'ESCARGOTS DE MR BLOT ET VIEUX JAMBON AU BEURRE PERSILLÉ.	32 €
CEUF DE POULE DE LA FERME DU MESNIL DEVOS, AUX MORILLES, MOUILLETES D'ASPERGES VERTES.	36 €
CROQUANT DE LANGOUSTINES AU BEURRE DE CITRONNELLE.	39 €



## LA TERRE, LA MER

POMMES DE RIS DE VEAU BRAISÉES, JUS CRÉMEUX À LA CARDAMOME.	49 €
TOURNEDOS D'AGNEAU DU QUERCY, AUX PREMIÈRES ASPERGES DU PERTUIS.	46 €
RAIE BOUCLÉE AUX CONDIMENTS, BOUQUETS DE BROCOLIS.	39 €
LES NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE RÔTIES, ENDIVE NORMANDE BRAISÉE À L'ORANGE.	46 €
SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS NORMANDS.	13 €



## LES SUCRÉS

SOUPE DE FRAISES DES CÔTES BORDELAISE "FAÇON SANGRIA".	16 €
CARPACCIO D'ANANAS ET SA NAGE DE FRUITS EXOTIQUES.	16 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS, PUR OCOA.	16 €

Toutes nos viandes sont d'origine française