

Entrées

Cassolette d'Escargots du Galiot, Croûte Fenouil 19 €

Niçoise de Rouget, Pesto au Basilic 16 €

Fraîcheur de Tourteau, Compotée de Tomates 16 €

Tarte de Langoustines, Nuage de Chou-Fleur 22 €

Foie Gras de Canard de la Ferme de Barville

En Terrine Cuit Nature 26 €

En Escalope au Vinaigre Balsamique de Cidre d'Emmanuel Camut 26 €

Poissons

Dos de Cabillaud Poché à l'Eau de Mer 21 €

Filet de Dorade, Viennoise de Sésame 23 €

Blanc de Turbot au Thym Citron, Emulsion Camembert 27 €

Homard Rôti Entier, Beurre Citron Vert 59 €

Plat Végétarien

Nouilles, Sauté de Légumes au Safran 18 €

Maraîchère de Tofu, Soja et Mirin 18 €

Viandes

Filet de Bœuf de Race Normande Légèrement Fumé, Moelle Douceur de Vigne 29 €

Noisettes d'Agneau, Estragon et Ail Frais 24 €

Ris de Veau Poêlé aux Noisettes 28 €

Râble de Lapin, Sarriette, Sirop de Pommeau 24 €

Desserts

Tulipe de Glaces, Chocolat, Vanille, Pistache 10 €

Fondant au Chocolat, Crème Anglaise 11 €

Amandine Pistache aux Fruits du Temps 14 €

Croustillant Fraises et Framboises 12 €

[Une information sur la présence d'allergènes est disponible auprès du Maître d'hôtel.](#)

Prix Nets - Taxes 10 % et Service Compris