

Entrées

Cassiolette d'Escargots du Galiot, Fenouil 19 €

Œuf de Poule d'Eure Poché Fumé, Houmous 14 €

Bouillon de Coquillages, Tartine de Crevettes Grises 14 €

Couteaux en Persillade et Beurre d'Isigny 16 €

Foie Gras de Canard de la Ferme de Barville

En Terrine Cuit Nature, Chutney de Pommes 28 €

Sous réserve d'approvisionnement

En Escalope au Vinaigre Balsamique de Cidre d'Emmanuel Camut 28 €

Poissons

Lotte Rôtie au Lard des Roches Blanches, Sauce Cidre,
Déclinaison de Carottes 25 €

Meunière de Cabillaud aux Fruits du Câprier 24 €

Noix de Saint-Jacques Poêlées, Potimarron,
Fondue de Poireau et Champignons 24 €

Pavé de Lieu Jaune de Ligne Vapeur, Mousseline de Topinambour,
Crème Fumée, Oignons Frits 22 €

Langoustines Grillées, Quinoa,
Aigre Doux Miel, Citron Vert, Fleur d'Oranger 28 €

Végétarien

Nouilles, Sauté de Légumes au Safran 18 €

Viandes

Filet de Bœuf de Race Normande Légèrement Fumé,
Saucisson du Marin, Patate douce 29 €

Ris de Veau Poêlé aux Noisettes, Rissoto de Céleri,
Sauce Pommeau Foie Gras 34 €

Noisettes d'Agneau en Croûte d'Herbes, Pesto d'Ail des Ours,
Compotée de Poivrons, Caviar d'Aubergines 27 €

Onglet de Veau, Caramel de Cidre, Confit d'Oignons 24 €

(Nos viandes sont d'Origine Française)

Desserts

Fondant au Chocolat de Tanzanie, Crème Anglaise 11 €

Bavaroise à l'Orange, Glace Grand Marnier 12 €

Meringue en Gourmandise Exotique 12 €

Poire Pochée au Vin Rouge et Epices 11 €

Croustillant de Cacahuète, Banane Persil 14 €

Sablé Pomme Verte, Mousse à la Vanille Bourbon 14 €

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

Prix Nets - Taxes 10 % et Service Compris