

Entrées - Starters

Cassolette d'Escargots de la Ferme du Galiot, Allumette au Fenouil 19 €
Smail Cassolette, Fennel

Œuf de Poule d'Eure Poché Fumé, Ragoût de Lentilles à la Truffe 19 €
Smoked Poached Egg, Lentil and Truffle

Araignée de Mer, Fraicheur Oseille Sauvage 19 €
Sea Spider, Fresh Wild Sorrel

Foie Gras de Canard de la Ferme de Barville – Duck Foie Gras

En Terrine Cuit Nature, Chutney de Pommes 28 €
Terrine of Foie Gras Sweetbreads with Apple Chutney

En Escalope au Vinaigre Balsamique d'Emmanuel Camut 28 €
Escalope of foie gras with Balsamic Vinegar by Emmanuel Camut

Sous réserve d'approvisionnement – Subject to availability

Poissons - Fishes

Meunière de Bar, Nuage de Camembert 27 €
Meunière of sea bass, cloud of Camembert cheese

Vapeur de Sole, Beurre Citron 26 €
Steamed Sole, Lemon Beurre

Grillade de Langoustines 38 €
Grilled langoustines

Homard Rôti Entier, Saveur Citron Vert, Fleur d'Oranger
et Miel des Ruches d'Adrien 64 €
Whole Roast Lobster, Lime, Orange Blossom and Honey from Les Ruches d'Adrien

Végétarien - Vegetarian

Poêlée de Nouilles, Champignons et Fruits Secs 19 €
Pan-fried noodles, mushrooms and dried fruit

Sauté de Tofu aux Légumes Racines, Crémeux de Céleri 19 €
Tofu with root vegetables and creamy celery

Viandes - Meats

Filet de Bœuf de Race Normande Légèrement Fumé,
Parmentier de Joue et Queue 30 €

Lightly smoked Normandy Beef Fillet, Parmentier of Cheek and Tail

Noisettes d'Agneau, Pesto du Potager, Jus Perlé 28 €

Medallions of Lamb, Garden Pesto, juice

Cœur de Ris de Veau, Poêlé, Jus de Pommes à Cidre 36 €

Veal Sweetbread Heart, Pan-Fried, Cider Apple Jus

Suprême de Pintade Fermière du Prieuré de Mr Anquetil aux Morilles,
Jambon du Cotentin 28 €

Supreme of guinea fowl from Mr Anquetil's Prieuré with morels, Cotentin ham

(Nos viandes sont d'origine Française) (Our meats are of French origin)

Desserts

Fondant au Chocolat, Crème Anglaise 12 €

Chocolate Fondant, Crème Anglaise

Tarte Amandine aux Fruits du Temps 14 €

Almond Tart with fruit of the season

Croustillant de Cacahuète, Glace Banane Persil 17 €

Peanut Crisp, Banana Parsley Sorbet

Bavaroise à la Framboise, Fraises de Carpentras, Coulis de Cassis 16 €

Raspberry Bavarois, Carpentras Strawberries, Blackcurrant Coulis

Une information sur la présence d'allergènes est disponible auprès du Maître d'hôtel.
Information on the presence of allergens is available

Prix Nets - Taxes 10 % et Service Compris