



ENTRÉES

CONCOMBRE / KIWI / BASILIC 18€

Concombre, kiwi, pavot, basilic, soupe et sorbet concombre au citron vert

THON / PONZU / CITRON CAVIAR 24€

Tarte fine, thon mariné, mousse fromage blanc au ponzu, condiment épicé

CANARD / AGRUME / MOUTARDE VIOLETTE 22€

Carpaccio de canard, huile d'agrumes, zestes confits, pousses de moutarde

TOMATE / FRAISE / STRACCIATELLA 20€

Tomates marinées, fraise, caramel de tomates, perles balsamique, espuma de coeur de buratta et jus glacé

VEAU / CHAMPIGNON / PISTACHE 24€

Tartare de veau, champignons de Paris, praliné et huile pistache, roquette

PLATS

RIS DE VEAU / ASPERGE / MORILLES 49€

Noix de ris de veau croustillante, déclinaison d'asperges, houmous d'asperges, sauce morilles

CABILLAUD / PETITS POIS / CHORIZO 36€

Cabillaud en croûte de chorizo, petits pois glacés, émulsion chorizo

CANARD / LÉGUMES VERT / CERISE 38€

Magret de canard rôti, praliné cerises, courgettes de couleurs, pois mange tout, jus de canard acidulé

FAUX-FILET / CHOU POMMÉ / RAIFORT 38€

Boeuf normand, chiffonnade de chou au beurre, espuma de pomme de terre grillé, jus au raifort

GNOCCHIS / ÉPINARD / PARMESAN 28€

Gnocchis aux épinards, émulsion chèvre, pignon de pin, tuile au fromage

DESSERTS

FROMAGES 18€

By «Marie-Anne Cantin»

NOIX DE COCO / TONKA / ANANAS 15€

Bavaroise à la noix de coco, ananas confit à la fève de Tonka, coulis exotique, chips d'ananas

FRUITS ROUGES / CHOCOLAT BLANC / VERVEINE 15€

Ganache chocolat blanc, fruits rouges, verveine, chantilly et glace au miel

L'INCONTOURNABLE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT 16€

Crème fouettée sans sucre à la vanille

SÉLECTION DE GLACES & SORBETS MAISON



STARTERS

CUCUMBER / KIWI / BASIL 18€

Cucumber, kiwi, poppy, basil, cucumber soup and cucumber sorbet with lime

TUNA / PONZU / LEMON CAVIAR 24€

Fine pie, marinated tuna, yogurt mousse with ponzu, spicy condiment

DUCK / CITRUS / PURPLE MUSTARD 22€

Duck Carpaccio, citrus oil, candied zest, mustard sprouts

TOMATO / STRAWBERRY / STRACCIATELLA 20€

Marinated tomatoes, strawberry, tomato caramel, tomato strawberry iced juice, basil, balsamic pearls

VEAL / MUSHROOM / PISTACHIO 24€

Veal tartare, button mushrooms, praline and pistachio oil, arugula

DISHES

SWEETBREAD / ASPARAGUS / MORELS 49€

Cruchy sweetbreads, asparagus variations, asparagus hummus, morel sauce

CODFISH / GREEN PEAS / CHORIZO 36€

Cod in chorizo crust, green peas, chorizo emulsion

DUCK / GREEN VEGETABLES / CHERRY 38€

Roasted duck breast, cherry praline, colored zucchini, snow peas, tangy duck gravy

RIB EYE STEAK / CABBAGE / HORSERADISH 38€

Norman beef, cabbage chiffonnade with butter, grilled potato espuma, horseradish juice

GNOCCHI / SPINACH / PARMESAN 28€

Gnocchi with spinach, goat emulsion, pine nuts, cheese tile

DESSERTS

SELECTION OF CHEESES 18€

By «Marie-Anne Cantin»

COCONUT / TONKA / PINEAPPLE 15€

Coconut Bavarian, pineapple with Tonka bean, exotic coulis, pineapple chips

RED FRUITS / WHITE CHOCOLATE / VERBENA 15€

White chocolate ganache, fresh red fruits, verbena, whipped cream and honey ice cream

THE INELUCTABLE CHOCOLATE SOUFFLÉ 16€

Sugar free vanilla whipped cream

SELECTION OF HOUSE MADE ICE CREAM & SORBETS