

Les menus sont pour l'ensemble de la table

## Menu Carte Blanche 42€

3 services

## Menu Carte Blanche 59€

4 services

## Menu Carte Blanche 83€

7 services

## Menu plat, dessert 29€

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi

### Amuse-bouche

Bille aux noris  
Tuile soufflée estragon  
Chips de jus de homard, satay

### Entrées 21€

Carpaccio thon marbré au citron caviar, câpres  
Condiment ketchup et mayonnaise betterave

Saints jacques Normande cuitent à plats, tomate juin 2021  
Pickles d'oignons grelots, cresson des jardins

Ravioles grasses de haddock, poudre de peau

Escalope de foie gras chaud Duplantier, endive cacahouète

### Plats 35€

Lièvre façon à la royale, sauce poivrade

Dorade Royal de ligne, poireaux confits à la soupe de poisson  
berlingot d'épinard

Ris de veau Français, cuit croustillant, poudre de moutarde fumée,  
oignons doux

Dos de cabillaud de ligne rôti, sabayon au savagnin, bohémienne  
de cèleri aux noix

### Desserts 9€

Soufflé chocolat, crème crue (pour deux personnes)  
Tout Chocolat

Passion, laurier, myrtille