

Menu déjeuner

Entrée, plat ou plat, dessert 29€

Entrée, plat, dessert 36€

Découverte 59€

-Une découverte de notre univers en 4 services

Midi et soir

Accord mets et vins 28€

Émotion 69€

-Se laisser surprendre par la cuisine du Chef en 5 services

Choix entre viande ou poisson

Midi et soir

Accord mets et vins 36€

Le Grand Menu 89€

-Notre Grand Menu, pour découvrir la cuisine du chef en 7 services

Uniquement le soir et le dimanche

Accord mets et vins 58€

Les menus sont proposés pour l'ensemble de la table

Allergies & intolérances

Des menus spéciaux sont adaptés à vos allergies et intolérances. La modification sur place du menu sans information au préalable ne pourra pas être garantie.

Pour faire plaisir

Bille de maïs, artichaud

Betterave

Tuile soufflée, mousse de chèvre de Canaples

Madeline au miel

Le Grand Menu

Saint-Jacques boulonnaise de Brune en deux services

- Carpaccio, Crevette grise, vinaigrette poireaux, focaccia
- Juste raidie, cèleri d'Adrien, jus et poudre de barbe

Raviole Haddock de JCD poudre de peau, poivre Timut

Escalope de foie gras chaud de Duperier, pruneaux, sauce poulette aux truffes de Sylvain

Lieu Jaune de nos côtes , endive au miso et émulsion d'endive d'Adrien

Magret de canard de Duperier légèrement fumé, sauce à l'orange

Ou

Côte de veau d'Axuria cuite au bois de coco, jus corsé Suppl. 15€

Pour deux personnes

Vanille de Tahiti en deux textures, Dasquoise, coulis d'orange

Le contenu du menu est susceptible d'être changé selon les arrivages et l'inspiration du chef Frédéric Barette. Les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Le menu peut être adapté pour les personnes intolérantes au gluten mais pas pour celles au lactose ainsi que pour les végétaliens.

To please

Cauliflower

Sesame

Caramelized biscuit, Canaple goat cheese

Honey Madeleine

Le Grand Menu

Normandy scallops in two courses

- Carpaccio, brown shrimps, leak vinaigrette, focaccia
- Grilled on one size, celery, scallops powder and juice

Smoked haddock Ravioli, haddock skin powder, Timut Pepper

Foie gras, miso sauce

Red mullet, fish sauce thicken with red mullet liver, butternut squash purée

Poularde garnished with truffle, candied leg, Albufera sauce

Or

Crispy sweetbread, full-bodied juice, mustard sabayon, potato crisps

Grapefruit, orange

Or

Chocolate, cholate

The menu can change a bit sometimes according to the delivery of our merchandise or the Chef Frédéric Barrette inspiration. Dishes can sometimes contain allergens. Our menu can be adjusted to people that are gluten intolerant but not to lactose intolerant or vegan.

