



Banquet

ESCAPADE NORMANDE

Carpaccio de tomates, granité pastèque, burrata crémeuse
Tomato carpaccio, watermelon granita, creamy burrata

Joue de bœuf braisée, carottes confites et salade de chou
Braised beef cheek, candied carrots and cabbage slaw

ou *or*

Lieu jaune confit, pommes Macaire,
jus crémé au gingembre et herbes fraîches
Confit pollack, Macaire potatoes, creamy ginger and herb jus

Tarte au citron meringuée, sorbet citron
Lemon meringue tart, lemon sorbet

65 €



Banquet

TERRE ET MER NORMANDES

Carpaccio de tomates, granité pastèque, burrata crémeuse
Tomato carpaccio, watermelon granita, creamy burrata

Tartare de saumon, olives taggiasche, huile de ciboulette
Salmon tartare, Taggiasca olives, chive oil

Épaule d'agneau confite, déclinaison d'aubergine au cumin
Confit lamb shoulder, cumin aubergine variations

Entremet fruits rouges, sorbet fruits rouges
Red fruit entremet, red fruit sorbet

Entrée · Plat · Dessert · 75 €

Entrée · Poisson · Viande · Dessert · 95 €