

Entrées

Carpaccio de betterave / Crémeux de Haddock / Condiments calamansi	16 euros
Velouté de salsifis / Espuma d'étrille / Maquereau	16 euros
Tarte fine Normande / Pomme / Andouille / Camembert	18 euros
Ravioles de Tourteau / Cèleri / Moutarde à l'ancienne	20 euros
Pressé de Foie Gras / Butternut / Passion	24 euros
Bar mariné / Thon / Kiwi / Pamplemousse	26 euros

Le Coup de Cœur

Sublime de Légumes / Sauce vierge à l'huile de Noix	21 euros
Plat signature « Inspiration du Chef »	34 euros

Poissons

Dorade snackée / Déclinaison de poireaux / Ecume iodée	24 euros
Cabillaud poché noisette / Champignons du moment / Topinambour	24 euros
Poisson du moment / Garniture de saison	32 euros

Viandes

Confit de porc / Panais / Cromesqui boudin noir / Jus corsé	24 euros
Filet de Bœuf / Artichaut / Panisse / Jus au thym	32 euros
« Le Hato » aux saveurs japonaises	35 euros

Fromages

Chariot de fromages	10 euros
Trio de fromages normands revisités	12 euros

Desserts

Rocher praliné / choco	11 euros
« La Pomme » version Matisse	11 euros
Tarte citron Mazurée	11 euros
Mojito 2.0	11 euros