

## Entrées

Carpaccio de betterave / Crémeux de Haddock / Condiments calamansi	16 euros
Velouté de potimarron / Escargots / Beurre d'ail	18 euros
Tarte fine Normande / Pomme / Andouille / Camembert	18 euros
Saint Jacques snackées / Carottes / Orange-Yuzu / Huile vierge	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
---	----------

## Poissons

Dorade snackée / Déclinaison de poireaux / Ecume iodée	24 euros
Saumon mi-cuit / Clémentines / Navets / Basilic	24 euros
Poisson du moment / Garniture de saison	32 euros

## Viandes

Carré de porcelet au miel de thym / Vitelotte / Choux rôtis	24 euros
Filet de Bœuf - Gyoza / Déclinaison de choux / Jus corsé	32 euros
« Le Hato » aux saveurs japonaises	35 euros

## Fromages

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

## Desserts

Tube cristallin « Snickers »	11 euros
« La Pomme » version Matisse	11 euros
Tarte citron Mazurée	11 euros
Mojito 2.0	11 euros