



## Menu Gourmet

L'Eveil des papilles

-----

Foie Gras poêlé / Rhubarbe / Fraise / Kampot rouge

Saint Jacques snackées / Carottes / Orange-Yuzu / Huile vierge

Bar mariné / Thon / Kiwi / Pamplemousse

-----

Filet de bœuf / Joue de Bœuf / Asperges au sel Viking

Poisson du moment / Garniture de saison

« Le Hato » aux saveurs japonaises

-----

Camembert aux Fleurs et Baies des Moines

-----

Dessert au choix à la carte

*(à choisir en début de repas)*

**54 euros**

Accompagnez ce moment de l'accord mets et vins

*(3 verres de vin par personne + 1 eau minérale)*

**84 euros**



## Menu Saveurs

L'Eveil des papilles

-----

Betteraves en textures / Crémeux de Haddock / Calamansi

Tarte fine Normande / Andouille / Camembert

Velouté de Pommes de Terre rôties / Escargots / Beurre d'ail

-----

Carré de porcelet au miel de thym / Vitelotte / Choux rôtis

Dorade snackée / Déclinaison de poireaux / Ecume iodée

Saumon mi-cuit / Petits pois / Radis / Ricotta

-----

Tarte citron Mazuré

Tube cristallin « Snickers »

« La pomme » version Matisse

**38 euros**

## Menu Découverte

Formule Entrée – Plat OU Plat – Dessert

*A choisir dans le Menu Saveurs*

**28 euros**

*Valable uniquement le dimanche midi*