

## MENU GOURMET -40€-

**Maquereau en gravelax**, carottes de couleur en pickles, chips et sorbet, infusion d'estragon

**Mackerel in gravelax**, carrots pickles, chips and tarragon infusion

ou

**Saumon juste saisi au barbecue**, choux rave et frisé vinaigrette fumée, condiment oignon et salicorne

**Grilled Salmon on the barbecue**, kohlrabi and kale, smoked vinaigrette, glasswort and onion condiment

—

**Lieu jaune cuit à basse T°**, asperges blanches, hollandaise à l'ail des ours et condiment à l'ail noir

**Pollock cooked at low température**, white asparagus, wild garlic sauce and black garlic condiment

ou

**Pièce de bœuf grillée au barbecue**, Poireaux grillés par la flamme, espuma de pomme de terre aux champignons et une réduction de jus de viande à l'échalote

**Barbecued beef**, grilled leeks, potatoes foam with mushrooms, meat juice with shallots

—

**L'Assiette de Fromage de François / Normandy Cheeses (supplément 9€)**

—

**Coco/mangue**, persil et gingembre

**Coconut/mango**, parsley and ginger

ou

**Bavaroise et ganache chocolat/café**, sorbet orange sanguine

**Coffee « bavarois »**, chocolate « ganache », orange sorbet

ou

**Le Soufflé chaud aux fruits de la passion**, glace à la vanille Bourbon

**Warm passion fruit soufflé**

ou

**Le Chocolat Valrhona 70% en chaud/froid**

**Valrhona 70%**, hot chocolate mousse and cocoa sorbet

**Prix à la Carte : Entrées 18€/Plats 25€/Fromage 9€/desserts 12€**

**MENU SENSATION -68€-** en 6 services (2 entrées /2plats /fromage et dessert)

**SAVEUR -58€-** en 4 services (1 entrée/1 plat/fromage et dessert )

**Thon mariné à la sauce soja,**  
asperges vertes, mascarpone/wasabi, glace wasabi sésame

**Tuna marinated in soy sauce,**  
green asparagus, wasabi mascarpone cream, sésame and wasabi ice cream

et/ou

**Saumon juste saisi au barbecue,** choux rave et frisé, vinaigrette fumée,  
condiment oignon et salicorne

**Grilled Salmon on the barbecue,** kohlrabi and kale, smoked vinaigrette,  
glasswort and onion condiment

—

**Bar saisi sur la peau,** petit pois/concombre, sauce vanille, menthe en émulsion

**Bass fillet,** peas/cucumber, vanilla sauce, mint emulsion

et/ou

**Magret de canard mariné au miel et au jus de pomme,**  
céleri rôti/pomme acidulée, jus à l'hydromel

**Duck breast marinated in honey and apple juice,** roasted celery/apple and mead juice

—

**L'Assiette de Fromage de François / Normandy Cheeses**

—

**Coco/mangue,** persil et gingembre

**Coconut/mango,** parsley and ginger



ou

**Bavaroise et ganache chocolat/café,** sorbet orange sanguine

**Coffee « bavarois », chocolate « ganache », orange sorbet**

ou

**Le Soufflé chaud aux fruits de la passion,** glace à la vanille Bourbon

**Warm passion fruit souffle**

ou

**Le Chocolat Valrhona 70% en chaud/froid**

**Valrhona 70%,** hot chocolate mousse and cocoa sorbet

**A la carte :**

**Thon 25€/Saumon 18€/ Bar 35€/Magret de canard 35€**

**Fromage 9€/Desserts 12€**