

Restaurant Le Matisse

ENTRÉES

Ceviche de Dorade / Agrumes / Fenouil	24 €
Pressé de Foie Gras / Kiwi / Gelée de Pommes	23 €
Velouté d'Asperges / Déclinaison de pommes de terre	19 €
Salade de Couteaux / Lentilles Corail / Concombre	18 €

VIANDES

Faux-Filet de Boeuf et son jus / Ecrasé de Pommes de terre aux truffes / Carottes	32 €
Filet mignon de Porc et son jus / Courgettes / Moutarde	26 €

POISSONS

Poisson du moment	32 €
Saumon Mi-Cuit / Epinards / Petit Epeautre / Fruit de la Passion	28 €

PLAT VÉGÉTARIEN

Inspiration Végétarienne du Chef	28 €
----------------------------------	------

FROMAGES

Plateau de fromages normands affinés par Manuel Borniambuc	12 €
Brie truffé / Abricot poché	10 €
Assiette de salade verte	4 €

DESSERTS MAISON

Tatin "Matisse"	11 €
Tarte citron déstructurée	
Financier Framboises / Pistache / Chocolat blanc	

SERVI TOUS LES SOIRS, DE 19H30 À 21H00, SUR RÉSERVATION

MENU GOURMET 56 €

L'éveil des papilles

Pressé de Foie Gras / Kiwi / Gelée de Pommes
Ceviche de Dorade / Agrumes / Fenouil

Poisson du moment

Faux-Filet de Boeuf et son jus / Ecrasé de Pommes de terre aux truffes / Carottes

Brie truffé / Abricot poché

Desserts à la carte

MENU SAVEURS 39 €

L'éveil des papilles

Salade de Couteaux / Lentilles Corail / Concombre
Velouté d'Asperges / Déclinaison de pommes de terre / Moutarde

Saumon Mi-Cuit / Epinards / Petit Epeautre / Fruit de la Passion
Filet mignon de Porc et son jus / Courgettes / Moutarde
Inspiration Végétarienne du Chef

Desserts à la carte

SERVI TOUS LES SOIRS, DE 19H30 À 21H00, SUR RÉSERVATION