

Restaurant Le Matisse

ENTRÉES

Ceviche de Dorade / Agrumes / Fenouil	24 €
Endives braisées / Burrata / Figue confite	23 €
Carpaccio de Betteraves / Noix de Cajou / Herbes	19 €
Salade de Couteaux / Lentilles Corail / Concombre	18 €

VIANDES

Faux-Filet de Boeuf et son jus / Pommes de terre / 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 €
Chèvre frais et épices	10 €
Assiette de salade verte	4 €

DESSERTS MAISON

Mirabelle / Crumble / Verveine	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

Endives braisées / Burrata / Figue confite
Ceviche de Dorade / Agrumes / Fenouil

Poisson du moment
Faux-Filet de Boeuf et son jus / Pommes de terre / Truffes / Carottes

Chèvre frais et épices

Desserts à la carte

MENU SAVEURS 39 €
HORS SAMEDI ET WEEK-ENDS FÉRIÉS

L'éveil des papilles

Salade de Couteaux / Lentilles Corail / Concombre
Carpaccio de Betteraves / Noix de Cajou / Herbes

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