

Restaurant Le Matisse

ENTRÉES

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

VIANDES

Pièce de Bœuf / Panais / Jus de Bœuf	32 €
Suprême de Poulet Poché / Patate douce / Poivron	26 €

POISSONS

Poisson du moment	32 €
Filet de Dorade / Céleri / Beurre d'Orange	28 €

PLAT VÉGÉTARIEN

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

FROMAGES

Plateau de fromages normands affinés par Manuel Borniambuc	12 €
Brie Truffé / Gelée de Cidre	10 €
Assiette de salade verte	4 €

DESSERTS MAISON

Prune / Spéculos / 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
Pièce de Boeuf / Panais / Jus de Boeuf

Brie truffé / Gelée de Cidre

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 / Cerneaux de Noix / Herbes

Filet de Dorade / Céleri / Beurre d'orange
Suprême de Poulet poché / Patate Douce / Poivron
Inspiration Végétarienne du Chef

Desserts à la carte

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