



Entre mer et campagne, Le Matisse vous accueille dans une ambiance calme et cosy.

Notre cuisine authentique alliant tradition et modernité, composée uniquement de produits frais et locaux préparés par notre équipe, ravira à coup sûr vos papilles.

Que vous résidiez à l'hôtel ou non, nous vous recevrons avec plaisir pour diner ou simplement boire un verre.

Venez profiter de la chaleur d'un feu de bois dans notre salon ou de la vue sur la baie de Deauville qu'offrent notre terrasse et notre restaurant dans un cadre raffiné et apaisant.





Menu Saveurs

L'Eveil des papilles

Salade de Couteaux / Mesclun / Concombre

Carpaccio de Betteraves / Grenades / Oignons Pickles

Saumon Mi-cuit / Quinoa / Choux rouge

Hampe de bœuf marinée / Purée de Maïs / Oignons confits

Inspiration Végétarienne du Chef

Nougat glacé / Fruits exotiques

Tarte citron Déstructurée

Le Tout chocolat

Mousse chocolat blanc Valrhona / Citron vert

(À choisir en début de repas)

Du Dimanche au Jeudi, choisissez une Entrée et un Plat ou

un Plat et un Dessert pour **29€**

39€

Prix nets



Menu Gourmet

L'Eveil des papilles

Asperges Glacées / Hollandaise

Tataki de Thon / Sauce Ravigote / Agrumes

Foie Gras / Toast de Sarrasin / Gelée de Cidre

Lotte / Epinards / Petits Pois / Beurre Nantais safrané

Faux-Filet de Bœuf / Légumes Rôtis / Chimichuri

Brie et Crème Truffés

Nougat glacé / Fruits exotiques

Tarte citron Déstructurée

Le Tout chocolat

Mousse chocolat blanc Valrhona / Citron vert

(À choisir en début de repas)

56€

Prix nets

Entrées

Foie Gras / Toast de Sarrasin / Gelée de Cidre	24€
Tataki de Thon / Sauce Ravigote / Agrumes	24€
Asperges Glacées / Hollandaise	23€
Carpaccio de Betteraves / Grenades / Oignons Pickles	19€
Salade de Couteaux / Mesclun / Concombre	19€

Viandes

Faux-Filet de Bœuf / Légumes Rôtis / Chimichuri	32€
Hampe de bœuf marinée / Purée de Maïs / Oignons confits	26€

Poissons

Lotte / Epinards / Petits Pois / Beurre Nantais safrané	32€
Saumon Mi-cuit / Quinoa / Choux rouges	28€

Plat Végétarien

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

Fromages

Assiette de salade verte	4€
Plateau de fromages Normands affinés par Manuel Borniambuc	12€
Brie et Crème Truffés	10€

Desserts

Nougat glacé / Fruits exotiques	11€
Tarte citron Déstructurée	11€
Tout chocolat	11€
Mousse chocolat blanc Valrhona / Citron vert	11€

Prix nets