



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 dîner 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

Gaspacho de Melon / Pickles de Fraise / Fenouil
Carpaccio de Tomates anciennes / Pesto / Vinaigre Balsamique

Gambas Poêlées / Risotto / Crème de Chorizo
Hampe de Bœuf marinée / Purée de Maïs / Oignons confits
Inspiration Végétarienne du Chef

Panna cotta / Framboise / Verveine
Tarte citron déstructurée
Le Tout chocolat
Pavlova revisitée / Rhubarbe / Fraise

(À choisir en début de repas)

39€

Prix nets



Menu Gourmet

L'Eveil des papilles

Burrata / Tomates / Roquette / Quinoa Noir

Tataki de Thon / Guacamole / Agrumes

Foie Gras / Toast de Sarrasin / Gelée de Cidre

Poisson du moment

Joue de porc / Champignons / Mousseline de Carotte / Jus de viande

Ossau Iraty / Hibiscus / Miel

Panna cotta / Framboise / Verveine

Tarte citron déstructurée

Le Tout chocolat

Pavlova revisitée / Rhubarbe / Fraise

(À choisir en début de repas)

56€

Prix nets

Entrées

Foie Gras / Toast de Sarrasin / Gelée de Cidre	24€
Tataki de Thon / Guacamole / Agrumes	24€
Burrata / Tomates / Roquette / Quinoa Noir	24€
Carpaccio de Tomates anciennes / Pesto / Vinaigre Balsamique	19€
Gaspacho de Melon / Pickles de Fraise / Fenouil	19€

Viandes

Joue de porc / Champignons / Mousseline de Carotte / Jus de viande	32€
Hampe de Bœuf marinée / Purée de Maïs / Oignons confits	26€

Poissons

Poisson du moment	32€
Gambas Poêlées / Risotto / Crème de Chorizo	28€

Plat Végétarien

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

Fromages

Assiette de salade verte	4€
Plateau de fromages Normands affinés par Manuel Borniambuc	12€
Ossau Iraty / Hibiscus / Miel	10€

Desserts

Panna cotta / Framboises / Verveine	11€
Tarte citron déstructurée	11€
Tout chocolat	11€
Pavlova revisitée / Rhubarbe / Fraise	11€

Prix nets