



Menu 30.00€

Croq feuilleté à l'italienne (roquette, crémeux parmesan, jambon sec, tomate cerise confite, câpres de capucine)

Œuf croustillant, crème petits pois et chorizo ibérique

Pâté en croûte au por'lin et camembert affiné au Calvados

Amandes de mer farcies à la catalane

La suggestion du Chef

Grondin rouge, brunoise de légumes et coulis poivrons basilic

Suprême de volaille noire basse température, viennoise de tomate, frite polenta, courgette farcie

Épaule de cochon de 8 heures, cromesquis pomme de terre et cacahuètes, ketchup de carotte acidulé

Duo de fromages Normand en verdurette

Bouchées noix de coco et chocolat blanc, sauce pralinée

Mousse framboise, compotée fruits rouges, tuile pistache

Mi-cuit chocolat intense, crémeux caramel exotique

Chef de Cuisine Kévin GERDELAT

Responsable Restauration et Événements Nicolas PREVOST

Ouvert tous les jours
De 19h30 à 21h30

Nos produits sont tributaires de la pêche et du marché
Tous nos plats sont faits maison à l'exception des glaces
Viandes d'origine française et européenne
Prix nets en Euros

En application du règlement européen N°1169/2011 relatif aux allergènes
Nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composants nos plats sont répertoriés

Menu 36.00€

Rouleaux de printemps, pomme et saumon fumé, dip coriandre et citron vert

Terrine de foie gras de canard « Maison », chutney fruits rouges

au vinaigre de framboise

Assiette « Terre & Mer »

Ceviche de crevettes, mangue, granny smith et vanille

Feuille à feuille de bœuf, risotto aux asperges, jus au garam masala

Souris d'agneau caramélisée, tarte fine de légumes au pistou, jus perlé au miel

Pavé de merlu mariné aux agrumes et fleur de thym citronnée, beurre piment

d'Espelette, turban de pomme de terre confite

Cabillaud rôti, lisé de patate douce, vierge tomate et yuzu

La carte des fromages

La carte des desserts

VENTE À EMPORTER

🍴 Envie d'un dîner à la maison comme au restaurant 🍴

Commande souhaitée la veille avant 12h00 sur notre page facebook (en message privé) ou par téléphone au 02.35.57.88.00.

Récupération des plats à partir de 11h00 à la réception de l'hôtel.

Paieement sur place.

Côté Sud
Hors Les Murs