



Nos Menus Dégustations

L'IMPRESSIONNISTE 180€ — 
EN 7 TABLEAUX

À LA PLUME 150 € 
EN 5 TABLEAUX

Menu à la carte

**UNIQUEMENT AU DÉJEUNER
MERCREDI | JEUDI | VENDREDI**

(DÉTAILS DES PRIX CI-CONTRE)

Nos Accords mets et vins

LES 3 VERRES DE 10CL — 55€ CLASSIQUE | 75€ PRESTIGE
LES 5 VERRES DE 8CL — 75€ CLASSIQUE | 100€ PRESTIGE
LES 7 VERRES DE 6CL — 85€ CLASSIQUE | 120€ PRESTIGE

ORIGINE DES VIANDES : FR / UE. PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
POUR VOTRE INFORMATION ET EN VERTU DU DÉCRET 2015-47 DU 17 AVRIL 2015,
NOTEZ QUE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES.
LA LISTE EST DIPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL.

LA SAINT-JACQUES NORMANDE

LUTÉE | BOUILLON DE POT AU FEU | MOELLE DE BŒUF
38€

LA MOUSSETTE

CRÊPE SOUFFLÉE | BAO DE CHAIR | COMBAVA | BLANC DE SEICHE
40€

LE GÂTEAU DE POMMES DE TERRE

AIGLEFIN | CRESSON
52€

LE POISSON DE PETITE PÊCHE

TOPINAMBOURS | CLOU DE GIROFLE
58€

LA VOLAILLE PERCHERONNE

CRÊTE DE COQ | GYOZA | VIN JAUNE
60€

LE CARROUGES

POMME | SARRASIN
19€

L'ENDIVE

TATIN | AGRUMES
60€



Our Degustation Menus

L'IMPRESSIONNISTE 180[€] —————
7 COURSES

À LA PLUME 150[€] —————
5 COURSES

Menu à la carte

ONLY FOR LUNCH
WEDNESDAY | THURSDAY | FRIDAY
(PRICE DETAILS ON THE RIGHT)

Our wine pairings

3 GLASSES OF 10CL – 55[€] CLASSIC | 75[€] PRESTIGE
5 GLASSES OF 8CL – 75[€] CLASSIC | 100[€] PRESTIGE
7 GLASSES OF 6CL – 85[€] CLASSIC | 120[€] PRESTIGE

MEAT ORIGIN: FR / UE

FOR YOUR INFORMATION AND ACCORDING TO THE DECREE 2015-47 OF THE 17TH APRIL 2015,
PLEASE NOTE THAT OUR DISHES MAY CONTAIN ALERGENS.
NET PRICES – INCLUDING SERVICE

NORMANDY SCALLOP
WHITE MUSHROOM | OAT MILK
38€



SPIDER CRAB

CREPE SOUFFLÉ | CRAB MEAT BAO | KAFFIR LIME | CUTTLEFISH FILLET
40€



POTATO CAKE
HADDOCK | WATERCRESS
52€



SMALL-SCALE FISH
JERUSALEM ARTICHOKES | CLOVE
58€



PERCHERONNE POULTRY
| ROOSTER COMB | GYOZA | YELLOW WINE
60€



CARROUGES
APPLE | BUCKHEAT
22€



CHICORY
TATIN | CHICORY SALAD | CITRUS
60€

