



Nos Menus Dégustations

LE DÉJEUNER SUR L'HERBE

EN 3 TABLEAUX - 98€

SAUF LE SAMEDI

LE JARDIN DE L'ARTISTE

EN 5 TABLEAUX - 150€

LA PROMENADE

EN 7 TABLEAUX - 180€

Menu à la carte

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER

LE VENDREDI

DÉTAILS DES PRIX CI-CONTRE

Nos Accords mets et vins

LES 3 VERRES DE 10CL - 50€

LES 4 VERRES DE 8CL - 70€

LES 6 VERRES DE 8CL - 100€

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 DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL.

LA NORMANDIE

TERRE ET MER

LE CÉLERI

NOIX | LIVÈCHE

42€

LA SAINT-JACQUES

CHAMPIGNON DE PARIS | SALSIFIS | LICHEN

45€

LE GÂTEAU DE POMMES DE TERRE

AIGLEFIN | CRESSON | CAVIAR

48€

LE POISSON DE PETIT BATEAU

ROUILLE | OURSIN | FENOUIL

62€

LE COCHON DE BAYEUX

CHAMPIGNON | MÛRE SAUVAGE | CHÂTAIGNE

78€

LE BLEU NORMAND

RAISIN | FRUITS À COQUES

SUPPLÉMENT 18€

LA POMME

ESTRAGON | MERINGUE VAPEUR

31€

LE CHOCOLAT

YUZU | SÉSAME NOIR

38€



Our Tasting Menus

LE DÉJEUNER SUR L'HERBE

IN 3 COURSES - 98€

EXCEPT SATURDAYS

LE JARDIN DE L'ARTISTE

IN 5 COURSES - 150€

LA PROMENADE

IN 7 COURSES - 180€

Menu à la carte

**LUNCH ONLY
FRIDAY**

PRICE DETAILS OPPOSITE

Our wine pairings

3 GLASSES OF 10CL - 50€

4 GLASSES OF 8CL - 70€

6 GLASSES OF 8CL - 100€

MEAT ORIGIN: FRANCE/EU. NET PRICES - SERVICE INCLUDED.

FOR YOUR INFORMATION, AND IN ACCORDANCE WITH DECREE 2015-47 OF APRIL 17, 2015,

PLEASE NOTE THAT OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS.

THE LIST IS AVAILABLE FROM OUR BUTLER.

THE NORMANDY

SURF AND TURF

THE CELERY

WALNUT | LOVAGE

42€

THE SCALLOP

BUTTON MUSHROOM | SALSIFY | LICHEN

45€

THE POTATO CAKE

HADDOCK | WATERCRESS | CAVIAR

48€

THE FISH FROM A SMALL CATCH

ROUILLE SAUCE | SEA URCHIN | FENNEL

62€

THE BAYEUX PIG

MUSHROOM | WILD BLACKBERRY | CHESTNUT

78€

THE NORMAN BLUE

GRAPES | NUTS

EXTRA 18€

THE APPLE

TARRAGON | STEAMED MERINGUE

31€

THE CHOCOLATE

YUZU | BLACK SESAME

38€