

Le Menu Signature

à 150€

Signature Menu

*Boissons incluses/ *Drinks included*

Une coupe de Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », un accord mets et vins, eau minérale, café

A glass of Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », a wine pairing, mineral water, coffee

Mise en bouche

Macaron au foie gras de canard du Pays d'Auge,
ganache chocolat à la truffe noire, chutney de mangue et ananas...

Duck foie gras from Pays d'Auge macaron, chocolate ganache with black truffle, mango and pineapple chutney...

Saumon d'Ecosse mariné, orange et citron confit, glace hareng fumé...

Marined salmon from Scotland, candied orange and lime, smoked herring ice cream...

Rouget barbet, jus de coques et safran...

Red mullet, shells and safran juice...

Tartare de bœuf fumé et huître
(servi avec Caviar Oscietre de Neuvic, supplément 35 €)...

*Smoked beef tartar and oyster
(Served with Oscietre Caviar from Neuvic, 35 € extra)...*

Magret de canard du Pays d'Auge à la réglisse, betteraves,
cerises confites et pickles de légumes...

Duck magret from Pays d'Auge with licorice flavor, beetroot, candied cherries and pickled vegetables...

Brie, mascarpone et pistache...

Brie cheese, mascarpone cream pistachio...

Mousse verveine, fraises du moment, biscuit aux amandes et sorbet persil...

Verbena mousse, strawberries of the moment, almonds biscuit and parsley sorbet...

Petits fours

Le sommelier vous propose

une sélection de verres de vins pour accompagner vos menus.

To pair with your menus, the wine waiter suggests a wine selection by the glass.

All dishes are homemade and therefore locally developed from raw products

Nos poissons proviennent de pêche de petit bateau ; des modifications peuvent intervenir en fonction des criées du jour.

Our fishes come from an artisanal line caught and may change according to the market.

Les viandes proposées sont issues exclusivement d'élevages français.

The meats proposed come exclusively from french farms.