



Restaurant - Cuisine d'Auteur

Menu servi pour l'ensemble des convives-served for the all table

Le Menu Signature 7 temps à 150 €

Signature Menu at 150 €

*Boissons incluses/ *Drinks included*

une coupe de Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ Bouteille de vins, eau minérale, café
A glass of Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ bottle of wine, 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...

Noix de Saint-Jacques, pavé de saumon d'Ecosse mariné, julienne de radis confits...

Sea scallop, marinated salmon from Scotland, diced radish candied...

Suprême de turbot sauvage, jus de coques et safran...

Wild turbot, shells and saffron juice...

Tartare de bœuf fumé et huître huître de Pleine Mer (J-P Bluzat)...

Smoked beef tartar and oyster

½ Caille rôtie, sauce foie gras, compotée de figue fraîche...

Half roast quail, foie gras sauce, fresh fig...

Soupe de Fromage, œuf poché raviole de champignons...

Cheese soup, poached egg, mushrooms ravioli...

Arlequin ...

Raspberry mousse, beet sorbet, meringue with cardamom...

Tous les plats sont faits maison et donc élaborés sur place à partir de produits bruts

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.