

## SUGGESTIONS

Caviar français perle noire classique – variété Baeri 20g / <i>French esturgeon caviar Perle Noire Classique - Baeri 20g</i>		<b>80€</b>
Huîtres n°2 bio de chez Thomas Lenoir / <i>Oysters n°2 organic from Thomas Lenoir</i>	Par 6	<b>16€</b>
	Par 9	<b>18€</b>
	Par 12	<b>22€</b>
<b>Plateau de fruits de mer royal servi par personne</b> / <i>Royal seafood platter per person</i>		<b>68€</b>

## ENTRÉES / STARTERS

Saumon Gravlax, légumes pickles et crème d'aneth <i>Gravlax salmon, vegetables pickles and dill cream</i>	<b>20€</b>
Œuf Parfait, syphon de haddock, pomme de terre et saucisson du marin <i>Perfect egg, Haddock espuma, potatoes and norman sausage</i>	<b>17€</b>
Salade de semoule à la vinaigrette d'agrumes, salade d'herbettes <b>(Vegan)</b> <i>Semolina salad with citrus dressing, salad (Vegan)</i>	<b>16€</b>
Gambas rôties, quinoa rouge bio, agrumes et coriandre, avocat au gingembre <i>Roasted prawns, red quinoa, citrus, coriander, marinated avocado and ginger</i>	<b>22€</b>

## PLATS / MAIN COURSES

Le Homard, tagliatelles fraîches, bisque à l'estragon <i>Roasted lobster, tagliatelles pasta, tarragon bisque</i>	<b>42€</b>
Pavé de cabillaud confit dans un beurre d'aromates, étuvée de coco de Paimpol et chou pak choi rotis <i>Confit cod fish steak and spices butter, coco de Paimpol been, pak choi cabbage roasted</i>	<b>28€</b>
Sole Meunière, écrasé de pommes de terre et citron confit, fraîcheur de fenouil <i>Sole fish « Meunière », mashed potatoes and confit lemon, fennel</i>	<b>32€</b>
Filet de boeuf normand, légumes de saisons, sauce au vin rouge <i>Norman beef filet, roasted vegetable and red wine sauce</i>	<b>34€</b>
La Volaille, écrasé de pommes de terre et citron confit <i>Poultry, mashed potatoes and candied lemon</i>	<b>24€</b>

## DESSERTS / DESSERTS

Assiette de fromages normands / <i>Norman cheese platter</i> (Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot)	<b>10€</b>
Le chou Paris-Brest / <i>Paris-Brest</i>	<b>12€</b>
Baba au rhum / <i>Rum baba</i>	<b>14€</b>
Tarte citron meringuée et son sorbet / <i>Lemon meringue pie</i>	<b>12€</b>
Café – thé gourmand / <i>Tea or coffee gourmand</i>	<b>14€</b>