

English menu

Starter

Duck foie gras scented with espelette pepper,
kiwi financier, and mandarin compote

or

Duo of scallops and seared octopus,
celery risotto, lobster sauce

Main course

Sea bass, cauliflower cream,
butternut biscuit, shellfish sauce

or

Guinea fowl supreme, colorful carrot tatin,
sautéed oyster mushrooms, rich thyme jus

or

Beef fillet with shiitake mushrooms,
baby potatoes, and porcini reduction (+€10)

Cheese

Plate of aged cheeses (+8€)

Dessert

Homemade-style tarte tatin
with a little pot of Normandy cream

or

Madame Eiffel – a delicate pear creation

Menu français

Entrée

Foie gras de canard, au parfum de piments
d'Espelette, financier kiwi, compotée de
mandarine

ou

Duo Saint Jacques, poulpe snacké,
risotto de céleri, sauce homardine

Plat

Suprême de pintadeau, tatin de carottes de
couleurs, poêlée de pleurotes, jus corsé au t

ou

Bar, crémeux de chou-fleur,
petit biscuit de butternut, sauce crustacée

ou

Pièce de boeuf, shitaké, pommes grenailles,
réduction aux cèpes (+10€)

Fromage

Assiette de fromages affinés (+8€)

Dessert

Tarte tatin façon grand-mère,
petit pot de crème fraîche de Normandie

ou

Madame Eiffel, saveur poire