

## ENTRÉES

Le Blanc Manger  
Au coeur coulant, Sardines marinées, Tuile croustillante,  
Coulis de Petits Pois infusés à la coriandre

Une Ode à la Manche,  
Salmigondis de coquillages et crustacés, mousseline de choux fleurs,  
Condiment mangue et fruit de la passion

Les Asperges Blanches,  
Pochées, Saumon gravelax, Sabayon au vin jaune, Segments  
De Pomelos

## POISSONS

La Pêche du Jour,  
Poêlée, extraction de cresson des fontaines à la moutarde à l'ancienne  
Asperges vertes

## VIANDES

La Carbonade à la Normandie,  
En croûte fromagère, Légumes printaniers, réduction de cidre

## FROMAGES

Le Camembert Foisonné sur une marmelade de Pommes infusées à la Cannelle,  
Crumble d'Amandes, Mesclun

La sélection d'un fromage affiné, pastorale d'herbes fraîches

## DESSERTS

Le Paris-Honfleur sur une compotée et des segments de clémentines, crème pralinée aux noisettes

La Tarte aux Citrons Meringuée 2.0, salmigondis d'agrumes

Le soufflé au chocolat Weiss noir 85 %, Glace à la Vanille de Madagascar

Composez vous même votre menu...



2 Plats -----35 € (uniquement le midi)

3 Plats ----- 45 €

4 Plats ----- 55 €

5 Plats ----- 65 €

6 Plats ----- 75 €

Supplément Caviar Daurenki Royal Petrossian ----- 15 €

Accord Mets et Vins ----- 25 € ( 3 verres)

Accord Mets et Champagne-----50 € ( 3 coupes)