

# Menu Prestige

## 2x Omble chevalier

tartare / cailloux de Morville / concombre / babeurre / algue  
BBQ / pil-pil / artichaut / sapin

## Lotte bretonne

petits pois / kumquat / livèche

## Langoustine / Foie gras

morilles / hachis parmentier / betterave / chawanmushi

## Porc ibérique

asperges de « Stéphane Longlune » / anchois de « Cantabrie »  
poivre de Kampot fermentés / porridge aux céréales de chez  
« Graines de Curieux »

## Plateau de fromages

. Supplément: 15 € / 1 verre de vin : 11€

. A la place des 2 desserts: suppl. 10 €

## Comme un Trou Normand

poire / raisin / poivre Jamaïque / cardamome  
«Poire Cognac » de Ochamps

## Banane / Persil

lait battu / racine de persil / praliné de graines de courge

Vous souhaitez vous faire plaisir ?

Optez pour notre plat signature :

## Plat Signature

Ris de veau

. crustacés / céleri / pignons de pin

. racines de cerfeuil / foin

\*supplément : 30 € / 1 verre de vin : 11 €

menu 6 services : 110€

sélection des vins : 59€ (5 verres)

sélection sans alcool : 39 € (5 verres)