

À LA CARTE

ENTRÉES

POTAGE SAINT GERMAIN 11€ 

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
ET TARTELETTE DE POTIRON
12€

FOIS GRAS ROUGISSANT 25€

TATAKI DE SAUMON À LA
NORMANDE 14€

TARTARE DE THON AVOCAT ET
MANGUE EPICÉE 14€

TOMBÉE DE CHAMPIGNONS,
MARRON ET CAILLE 13€

DESSERTS

LE CRÉMEUX PASSIONNEL DE LA
MANGUE 9€

TIRAMISU CHOCOLAT & POIRE 8€
Aromatisé à la liqueur d'amande

CLÉMENTINE, DE LA DOUCEUR AU
CROQUANT 8€

LE DÔME AU CHOCOLAT CŒUR
CAMEL 13€

SALADE DE FRUITS 9€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€

FROMAGES 12€

PLATS

CABILLAUD EN CROÛTE DE NOIX ET
PESTO 23€
Accompagné d'une purée de pommes de terre

FILET DE SAINT PIERRE 27€
Salsifis doré au beurre, sauce vierge

RAVIOLES DE COURGE, SAINT
JACQUES ET BISQUE 29€

FILET DE BŒUF* 38€
Légumes de saison, frites maison et son jus corsé

PLUMA IBÉRIQUE* 30€
Pomme de terre grenaille sauce porto

TOMAHAWK DE BŒUF 2 PERSONNES * 75€
Jus corsé frites et salade



À LA CARTE

STARTER

SAINT GERMAIN POTAGE 11€ 

SCALOPS° CARPACCIO WITH
SQUASH TARTLET 12€

BLUSHING FOIS GRAS 25€

SAUTED MUSHROOMS, CHESTNUT,
AND QUAIL 16€

NORMANDY-STYLE SALMON
TATAKI 14€

TUNA TARTARE WITH AVOCADO
AND SPICY MANGO 14€

DESSERT

THE PASSIONATE CREAMINESS OF
MANGO 9€

CHOCOLATE & PEAR TIRAMISU 8€
Flavoured with almond liqueur

CLEMENTINE, FROM SWEET TO
CRUNCHY 8€

THE CHOCOLATE DOME WITH
CAMEL HEART 13€

FRUIT SALAD 9€

GOURMET COFFEE OR TEA 10€

NORMANDY CHEESES 12€

MAIN COURSE

COD FISH* WITH A NUT CRUST &
PESTO SAUCE 23€
Cod fish with nut crust and mashed potatoes

FILLET OF SAINT PIERRE 27€
Golden salsify in butter, virgin sauce

SQUASH, SCALLOP AND BISQUE
RAVIOLI 29€
Corsé Juice, fries and salad

BEEF FILLET* 38€
Seasonal vegetables, homemade fries and its
full-bodied juice

IBERIAN PLUMA* 30€
Potatoes with port sauce

BEEF TOMAHAWK 2 PEOPLE * 75€
Corsé Juice, fries and salad

