



Entrées

La Gambas

Raviole de gambas, Ricotta et champignons

27€

Le Potimarron

Potimarron rôti en velouté et sauté de girolles

22€

La Saint-Jacques

Fin carpaccio de Saint-Jacques, glacé à la passion

25€

Le Foie Gras

*Foie gras de canard poêlé, pain perdu brioché
et marmelade de coings*

29€

Plats

La Caille

Caille en deux cuissons, et déclinaison de betteraves

34€

La Saint-Jacques

Monochrome de Saint-Jacques et panais

42€

La Sole

Filet de sole croustillant, topinambour orange

48€

Le Boeuf

*Filet de bœuf Normand Rossini, pomme de terre purée
de mon enfance*

46€

Fromages

Sélection de fromages affinés

15€

Desserts

Sélection de douceurs du jour

17€



Starters

Gambas

King prawn ravioli with ricotta and mushrooms

27€

The Red Kuri Squash

*Roasted red kuri squash velouté with
sautéed chanterelle mushrooms*

22€

The Scallops

Thinly sliced scallop carpaccio, passion fruit glaze

25€

Foie Gras

*Pan-seared duck foie gras, brioche French toast
and quince marmalade*

29€

Main Courses

The Quail

*Quail prepared using two cooking methods, with a selection
of beetroot preparations*

34€

The Scallops

Scallops and parsnips in a monochrome presentation

42€

The Sole

Crispy sole fillet, orange Jerusalem artichoke

48€

The Beef

*Normandy beef fillet Rossini, served with my childhood-
style mashed potatoes*

46€

Cheese

Selecion of matured cheeses

15€

Desserts

Selection of today's sweet treats

17€



Entrées

La Gambas

Raviole de gambas, Ricotta et champignons

Le Potimarron

Potimarron rôti en velouté et sauté de girolles

La Saint-Jacques

Fin carpaccio de Saint-Jacques, glacé à la passion

Le Foie Gras

*Foie gras de canard poêlé, pain perdu brioché
et marmelade de coings*

Plats

La Caille

Caille en deux cuissons, et déclinaison de betteraves

La Saint-Jacques

Monochrome de Saint-Jacques et panais

La Sole

Filet de sole croustillant, topinambour orange

Le Boeuf

*Filet de bœuf Normand Rossini, pomme de terre purée
de mon enfance*

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Sélection de douceurs du jour



Starters

Gambas

King prawn ravioli with ricotta and mushrooms

The Red Kuri Squash

*Roasted red kuri squash velouté with
sautéed chanterelle mushrooms*

The Scallops

Thinly sliced scallop carpaccio, passion fruit glaze

Foie Gras

*Pan-seared duck foie gras, brioche French toast
and quince marmalade*

Main Courses

The Quail

*Quail prepared using two cooking methods, with a selection
of beetroot preparations*

The Scallops

Scallops and parsnips in a monochrome presentation

The Sole

Crispy sole fillet, orange Jerusalem artichoke

The Beef

*Normandy beef fillet Rossini, served with my childhood-
style mashed potatoes*

Cheese

Selecion of matured cheeses

Desserts

Selection of today's sweet treats