

Promenade gourmande en Normandie (65€)

Onctueux velouté de potimarron et butternut à la noisette

Eclats de coquilles Saint-Jacques de Normandie

Noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie, foie gras chaud

Patate douce, crémeux champêtre

Pétillant, très pétillant

Sole de sable, noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie

Agrumes - légumes racines du marché Saint-Sauveur

Chariot de fromages AOP affinés par nos soins

La reine des reinettes déclinée en pomme d'amour

Senteurs à la rose, crème glacée à la confiture de lait « BIO »

Quelques mignardises de notre pâtissière Manon

Sélection de notre maître d'hôtel

4 verres de vin (10cl)

En accord parfait avec chacun de vos plats (30€)

Cuisine entièrement « Faire Maison »

(Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les chèques bancaires)