

Menus // Menus

Les menus sont proposés à l'ensemble des convives
Menus are proposed for the entire table

Balade au Normandie // Le Normandie Ballade

Composez votre balade
Compose your ballade

Sélection de huit plats incluant le choix d'une viande, le fromage et le dessert Selection of eight dishes including a choice of main course, the cheese trolley and dessert	5,400
Sélection de trois entrées, le choix d'une viande, le fromage et le dessert Selection of three starters, a choice of main course, the cheese trolley and dessert	4,700
Sélection de notre sommelier Wine pairing selected by our sommelier	4,600 Eight glasses 3,500 Six glasses
Foie gras de canard en terrine / orange / pain d'épices Foie gras terrine / orange / spiced bread	
Langoustine de Bretagne / carotte / gingembre Brittany langoustine / carrot / ginger	
Noix de Saint Jacques / légumes primeurs / champignon / vin jaune Scallop / spring vegetables / mushroom / vin jaune	
Pièce de turbot / citron / persil / curry Brittany turbot / lemon / parsley / curry	
Joue de bœuf en parmentier / truffe noire Beef cheek parmentier / black truffle	
Pigeon Miéral de Bresse / céleri / verveine Miéral pigeon from Bresse / celeriac / verbena	
Ou / Or	
Pièce de veau de lait / petit pois / citron / polenta Milk fed French veal / garden pea / lemon / polenta	
Plateau de fromages frais et affinés de France 'Philippe Olivier' Selection of fresh and matured French farmhouse cheeses 'Philippe Olivier'	
Betterave / chocolat / framboise Beetroot / chocolate / raspberry	

Premiers pas // First steps

Sélection de notre sommelier Wine pairing selected by our sommelier	2,950 2,300 Four glasses
Œuf de ferme / ragoût de lentilles du Puy / truffe Farmed organic hen egg / Puy lentil ragoût / truffle	
Thé de tomates / Parmesan / herbes Tomato tea / Parmesan / herbs	
Bar de ligne / poireau / morille / riz noir vénéré Wild caught sea bass / leek / morel / vénéré rice	
Ou / Or	
Selle et côte d'agneau de lait / kumquat-trompette / gnocchi Saddle and rack of milk fed French lamb / kumquat-black trumpet / gnocchi	
Chocolat blanc / chou-fleur / framboise White chocolate / cauliflower / raspberry	
Ou / Or	
Litchi ananas en variation Lychee and pineapple variation	

Traditions du Normandie // Legacy

<i>Caviar Oscietre / blinis et condiments</i> <i>Oscietra caviar / blinis and condiments</i>	390 per gram
<i>Œuf brouillé / caviar et crème citronnée</i> <i>Scrambled egg / caviar and sour cream</i>	2,050
<i>Bisque de homard Canadien / émulsion de truffe</i> <i>Canadian lobster bisque / truffle cappuccino</i>	790
<i>Chateaubriand de bœuf charolais / purée de pommes de terre aux truffes</i> <i>Chateaubriand of Charolais beef / truffled mash potatoes</i>	7,500 for two 3,750 for one

Entrées // Starters

<i>Œuf de ferme / ragoût de lentilles du Puy / truffe</i> <i>Farmed organic hen egg / Puy lentil ragoût / truffle</i>	980
<i>Langoustines de Bretagne / carotte / gingembre</i> <i>Brittany langoustines / carrot / ginger</i>	1,450
<i>Foie gras de canard en terrine / orange / pain d'épices</i> <i>Foie gras terrine / orange / spiced bread</i>	1,250
<i>Noix de Saint Jacques / légumes primeurs / champignon / vin jaune</i> <i>Scallops / spring vegetables / mushroom / vin jaune</i>	1,350
<i>Foie gras de canard rôti / brocoli / citron / bouillon de pommes de terre</i> <i>Roasted duck foie gras / broccoli / lemon / potato consommé</i>	1,350

Poissons // Fish

<i>Homard breton / bouillon d'anchois / sarrasin</i> <i>Blue lobster / anchovy consommé / buckwheat</i>	3,300 Brittany 1,800 Atlantic
<i>Pièce de turbot / citron / persil / curry</i> <i>Brittany turbot / lemon / parsley / curry</i>	1,980
<i>Bar de ligne / poireau / morille / riz noir vénéré</i> <i>Wild caught sea bass / leek / morel / vénéré rice</i>	1,900

Viandes // Meat

<i>Pièce de veau de lait / petit pois / citron / polenta</i> <i>Milk fed French fillet of veal / garden pea / lemon / polenta</i>	1,900
<i>Selle et côte d'agneau de lait / kumquat-trompette / gnocchi</i> <i>Saddle and rack of milk fed French lamb / kumquat-black trumpet / gnocchi</i>	2,200
<i>Pigeon Miéral de Bresse / céleri / verveine</i> <i>Miéral pigeon from Bresse / celeriac / verbena</i>	2,400

By Arnaud Dunand Sauthier – Chef de cuisine and his team