



Prix à la  
carte

## MENU efferveSENS

BOEUF NORMAND	9€50
En carpaccio, marinade soja, légumes croquants	
SAUMON	9€50
Gravlax, betteraves et avocats	
L'OEUF PARFAIT	9€00
Oeuf cuisson basse T°, hollandaise, filet mignon de porc séché, variétés de choux	
• • • • •	
LE CANARD	17€50
Magret snacké, cuisse confite en cromesquis, gastrique orange	
AGNEAU	17€50
Epaule d'agneau confite 7h, raz-el-hanout et condiments	
LOTTE	17€50
Médailillon de lotte, beurre blanc, courgettes jaunes, anchois	
• • • • •	
MILLE FEUILLE	8€50
Vanille de Madagascar	
POIRE	8€00
Juste rôtie, financier miel tonka, ganache au chocolat «Grands Crus Valrhona»	
PALET BRETON	8€00
Pommes flambées au Calvados, glace crème d'Isigny «Glaces des Alpes»	

## MENU SENSualité

RIS DE VEAU & TOURTEAU	16€00
Ris de veau juste saisis, tourteau en vinaigrette, poireaux, butternut	
FOIE GRAS	16€00
Pressé, magret fumé, artichaut, mangue	
ENTREES DU CHEF	16€00
3 entrées en dégustation selon le marché	
• • • • •	
FILET DE BOEUF	21€50
Purée de pommes de terre fumées, pickles de girolles, jus truffé	
VOLAILLE	21€50
En 2 services : la cuisse puis le suprême	
SAINT JACQUES	21€50
Rôties sur la coquille, écumes de coques, ravioles soufflées, brunoise de céleris	
• • • • •	
TARTE CITRON	9€00
Tarte citron meringuée, sorbet yuzu «Glaces des Alpes»	
MIRABELLES / PRUNES	9€00
Tuile à l'orange, verveine et crème vanille	
CHOCOLAT	9€00
Noir & blanc, cannelle, figue fraîche, sorbet	

## MENU incandēSENS 48€

Menu du chef

Laissez-vous guider aux grés des arrivages et des inspirations du chef avec un menu composé d'un amuse-bouche, une pré-entrée, une entrée, un plat, un fromage et un dessert pour un moment unique tout au long de votre dîner.

## MENU efferveSENS 20.50 € entrée + plat ou plat + dessert

uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

## MENU efferveSENS 29.00 € entrée + plat + dessert

midi et soir toute la semaine

## MENU SENSualité 38.00 € entrée + plat + dessert

midi et soir toute la semaine

### Inspiration

Chaque midi le chef et son équipe vous propose un plat différent au retour du marché.

### Plat végétarien 15.50 €

N'hésitez pas à demander. Le chef vous proposera un plat adapté.

### Fromages 7.00 €

Assiette de fromages affinés, sélection de notre maître fromager, François Olivier accompagnée de ses marmelades de saison

### Huitres de Veules-les-Roses n°3 6 / 9 / 12

13.00 € / 18.00 € / 22.50 €



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Nous avons le plaisir de vous informer que tous nos plats sont faits maison.

Nos produits sont livrés frais tous les matins.  
L'approvisionnement des poissons dépend des pêches et arrivages.  
Prix nets ttc, service compris. Viandes origine France et UE.