

Menu Escapade en 5 services
Le menu Ambroisy en 3 services uniquement le midi en semaine
pour l'ensemble de la table/ dernier service 13h15 et 21h15

5 services 64
 3 services 49

Amuse-bouche

Éveil délicat des sens.

Échos des sous-bois

Une rencontre où la terre dévoile ses plus subtiles expressions.

Éclat de tomate maraîchère, souffle de senteur méditerranéenne

La fraîcheur éclatante de la tomate dans toute sa pureté, sublimée par les parfums de la marjolaine. Une ode végétale aux paysages méditerranéens.

Poisson de notre pêcheur

Au rythme des marées ; une pêche inspirée du jour ; au plus près de la mer.

Les pâturages de Normandie

Fraîcheur et douceur d'une terre généreuse.

ou

Le Pigeon de Bruno Verzeni (pour deux personnes, supplément 10 €/pers).

Vol délicat, saveurs profondes et élégantes.

ou

Le Ris de veau (supplément 10 €)

Jeu de textures, fondant et délicat, aux accents printaniers.

Assiette de fromages affinés (supplément 12 €)

Un écho des pâturages, entre caractère et délicatesse.

la pêche

Une promenade parfumée, entre douceur du fruit et fraîcheur des jardins.

ou

La Fraise

** Le parfum du géranium accompagne l'éclat du fruit, le petit pois en révèle la douceur végétale.**

Mignardises

La touche finale, douce et délicate, pour clore le voyage gustatif.

Accord mets et vins

Découverte	2 verres	35 €
Evasion	3 verres	51 €
Prestige	5 verres	69 €

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez-nous le mentionner lors de votre commande.

Prix t.t.c. Boissons non comprise

Menu en ballade avec le chef
pour l'ensemble de la table/ dernier service 13h00 et 21h00

7 services 86 €

Canapés

Prélude gourmand

Éveil délicat des sens.

Échos des sous-bois

Une rencontre où la terre dévoile ses plus subtiles expressions.

Éclat de tomate maraîchère, souffle de senteur méditerranéenne

La fraîcheur éclatante de la tomate dans toute sa pureté, sublimée par les parfums de la marjolaine. Une ode végétale aux paysages méditerranéens.

Carte blanche

Un voyage au fil de l'inspiration, guidé par la créativité du chef.

Poisson selon notre pêcheur

Éveil des flots et des saveurs, directement du rivage à l'assiette.

Les pâturages de Normandie

Saveurs robustes et tendres comme la terre nourricière.

Ou

Pigeon de Bruno Verzeni

**Vol gracieux, goût intense et raffiné.* 2 personnes*

Ou

Le Ris de veau

Légèreté et douceur d'une viande délicatement parfumée.

Assiette de fromages affinés (suppl. 12 €)

Les prairies s'invitent à votre table, subtil écho des saisons.

Pré-dessert

Un souffle léger pour éveiller le palais.

la pêche

Une promenade parfumée, entre douceur du fruit et fraîcheur des jardins.

Ou

La Fraise

** Le parfum du géranium accompagne l'éclat du fruit, le petit pois en révèle la douceur végétale.**

Mignardises

La touche finale, douce et délicate, pour clore le voyage gustatif.

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez-nous les mentionner lors de votre commande.

Prix t.t.c. Boissons non comprise

La Carte

Entrées

Échos des sous-bois 24 €

Une rencontre où la terre dévoile ses plus subtiles expressions.

An encounter where the earth reveals its most subtle expressions.

Éclat de tomate maraîchère, souffle de senteur méditerranéenne 28 €

La fraîcheur éclatante de la tomate dans toute sa pureté, sublimée par les parfums de la marjolaine. Une ode végétale aux paysages méditerranéens.

The vibrant freshness of the tomato in all its purity, enhanced by the fragrance of marjoram. A botanical ode to Mediterranean landscapes.

Plats

Poisson selon notre pêcheur 48 €

Éveil des flots et des saveurs, directement du rivage à l'assiette.

Awakening of the waves and flavors, directly from the shore to the plate.

Les pâturages de Normandie 49 €

Saveurs robustes et tendres comme la terre nourricière.

Robust and tender flavors, like the nourishing earth.

Pigeon de Bruno Verzeni 51 €

Vol gracieux, goût intense et raffiné.

Graceful flight, intense and refined taste.

Le Ris de veau 54 €

Légèreté et douceur d'une viande délicatement parfumée.

Light and tender, delicately flavored meat.

Nos gourmandises 16 €

Assiette de fromages affinés

Les prairies s'invitent à votre table, subtil écho des saisons.

Meadows come to your table, a subtle echo of the seasons.

la pêche

Une promenade parfumée, entre douceur du fruit et fraîcheur des jardins.

A fragrant stroll, blending the sweetness of the fruit with the freshness of the garden.

La Fraise

Le parfum du géranium accompagne l'éclat du fruit, le petit pois en révèle la douceur végétale.

The scent of geranium accompanies the brightness of the fruit, while the garden pea reveals its vegetal sweetness.

Escapades Menu 5 services
Ambroisy menu 3 services only at lunchtime on weekdays
for the whole table/ Last service at 1:15 pm and 9:15 pm

5 Services 64 €

3 Services 49 €

Appetizer

A delicate awakening of the senses.

Echoes of the Undergrowth

An encounter where the earth reveals its most subtle expressions.

Burst of garden-fresh tomato, a breath of Mediterranean fragrance

The vibrant freshness of the tomato in all its purity, enhanced by the scent of marjoram. A botanical ode to Mediterranean landscapes.

Fish according to our fishermen

Awakening of the waves and flavors, directly from the shore to your plate.

The pastures of Normandy

Robust and tender flavors, like the nourishing earth.

Or

Bruno Verzeni's Pigeon

**Graceful flight, intense and refined flavor.* Serves 2 (supplement €10/pers)*

Or

Veal sweetbreads

**Light and tender, delicately flavored meat.* (supplement €10)*

Cheese platter

**Meadows come to your table, a subtle echo of the seasons.* (supplement €12)*

Peach

A fragrant stroll, blending the sweetness of the fruit with the freshness of the garden.

Or

Strawberries

The scent of geranium accompanies the brightness of the fruit, while the garden pea reveals its vegetal sweetness.

Sweet Treats

The final touch, sweet and delicate, to conclude the culinary journey.

Food and Wine Pairing

Découverte	2 verres	35 €
Evasion	3 verres	51 €
Prestige	5 verres	69 €

On a walk with the chef Menu
for the whole table/ Last service at 1:00 pm and 9:00 pm

7 services 86 €

Canapes

Gourmet prelude

A delicate awakening of the senses.

Echoes of the Undergrowth

An encounter where the earth reveals its most subtle expressions.

Burst of garden-fresh tomato, a breath of Mediterranean fragrance

The vibrant freshness of the tomato in all its purity, enhanced by the scent of marjoram. A botanical ode to Mediterranean landscapes.

Carte blanche

A journey through inspiration, guided by the chef's creativity.

Fish according to our fishermen

Awakening of the waves and flavors, directly from the shore to your plate.

The pastures of Normandy

Robust and tender flavors, like the nourishing earth.

Or

Bruno Verzeni's Pigeon

**Graceful flight, intense and refined flavor.* Serves for 2*

Or

Veal sweetbreads

Light and tender, delicately flavored meat.

Cheese platter (supplement €12)

Meadows come to your table, a subtle echo of the seasons.

Pre-dessert

A light soufflé to awaken the palate.

Peach

A fragrant stroll, blending the sweetness of the fruit with the freshness of the garden.

Or

Strawberries

The scent of geranium accompanies the brightness of the fruit, while the garden pea reveals its vegetal sweetness.

Sweet Treats

The final touch, sweet and delicate, to conclude the culinary journey.