

Menu Escapade en 5 services
Menu Ambroisy en 3 services uniquement le midi en semaine
Les menus sont servis pour l'ensemble de la table
Dernière prise de commande des menus : 13 h 15 au déjeuner et 21 h 15 au dîner

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.

Rencontre des éléments

Une alliance délicate entre profondeur, douceur et onctuosité, pour un instant de pure gourmandise

Poisson de notre pêcheur

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

Les pâturages de Normandie

La générosité d'un terroir, entre tendreté et finesse des saveurs.

ou

Le Pigeon de Bruno Verzeni (pour deux personnes, supplément de 10 € par personne).

Vol délicat, saveurs profondes et élégantes.

ou

Le Ris de veau (supplément de 10 € par personne)

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

Assiette de fromages affinés (supplément 12 €)

Un écho des pâturages, entre caractère et délicatesse.

Délice inattendu

**Une rencontre subtile entre douceur, fraîcheur et gourmandise, pour une fin de repas pleine de surprises*.*

ou

Plaisir d'enfance

**Une gourmandise délicate, entre souvenirs, douceur et émotions retrouvées*.*

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 les mentionner lors de votre commande.

Prix t.t.c. Boissons non comprise

Menu en ballade avec le chef en 7 services
Les menus sont servis pour l'ensemble de la table
Dernière prise de commande des menus : 13h00 au déjeuner et 21h00 au dîner

7 services 86 €

Canapés

Prélude gourmand

Éveil délicat des sens.

Échos des sous-bois

Une rencontre où la terre dévoile ses plus subtiles expressions.

Rencontre des éléments

Une alliance délicate entre profondeur, douceur et onctuosité, pour un instant de pure gourmandise

Carte blanche

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

Poisson selon notre pêcheur

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

Les pâturages de Normandie

La générosité d'un terroir, entre tendreté et finesse des saveurs.

Ou

Pigeon de Bruno Verzeni

**Vol gracieux, goût intense et raffiné.* pour 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.

Délice inattendu

**Une rencontre subtile entre douceur, fraîcheur et gourmandise, pour une fin de repas pleine de surprises*.*

ou

Plaisir d'enfance

**Une gourmandise délicate, entre souvenirs, douceur et émotions retrouvées*.*

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 22 €

Une rencontre où la terre dévoile ses plus subtiles expressions.

An encounter where the earth reveals its most subtle expressions.

Rencontre des éléments 24 €

Une alliance délicate entre profondeur, douceur et onctuosité, pour un instant de pure gourmandise

A delicate blend of depth, softness, and creaminess—for a moment of pure indulgence

PLATS

Poisson selon notre pêcheur 44 €

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

Guided by the rhythm of the tides; a catch inspired by the day, as close to the sea as possible.

Les pâturages de Normandie 47 €

La générosité d'un terroir, entre tendreté et finesse des saveurs.

The generosity of the land, where tenderness meets the finesse of flavour.

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 14 €

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.

Délice inattendu

Une rencontre subtile entre douceur, fraîcheur et gourmandise, pour une fin de repas pleine de surprises.

Unexpected Delight

A subtle encounter of sweetness, freshness and indulgence, for a delightful end to the meal filled with surprises.

Plaisir d'enfance

Une gourmandise délicate, entre souvenirs, douceur et émotions retrouvées.

Childhood Delight

A delicate indulgence, evoking cherished memories, sweetness and treasured emotions.

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

Prix t.t.c. Boissons non comprise

Escapades Menu 5 services

Ambroisy menu  3 services only at lunchtime on weekdays

Set menus are served for the entire table.

Last order for set menus: 1:15 PM for lunch and 9:15 PM for dinner

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.

A meeting of elements

A delicate blend of depth, softness, and creaminess—for a moment of pure indulgence

Fish according to our fishermen

Guided by the rhythm of the tides; a catch inspired by the day, as close to the sea as possible.

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)*

Unexpected Delight

**A subtle encounter of sweetness, freshness and indulgence, for a delightful end to the meal filled with surprises*.*

Or

Childhood Delight

A delicate indulgence, evoking cherished memories, sweetness and treasured emotions.

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 €

Please let us know about any food allergies when placing your order. Prices include tax. Drinks not included.

On a walk with the chef Menu 7 services
Set menus are served for the entire table.
Last order for set menus: 1:00 PM for lunch and 9:00 PM for dinner

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.

A meeting of elements

A delicate blend of depth, softness, and creaminess—for a moment of pure indulgence

Carte blanche

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

Fish according to our fishermen

Guided by the rhythm of the tides; a catch inspired by the day, as close to the sea as possible.

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.

Unexpected Delight

**A subtle encounter of sweetness, freshness and indulgence, for a delightful end to the meal filled with surprises*.*

Or

Childhood Delight

A delicate indulgence, evoking cherished memories, sweetness and treasured emotions.

Sweet Treats

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

Please let us know about any food allergies when placing your order. Prices include tax. Drinks not included