
2027

L'amuse bouche

Mini tartelette truffe et crème de parmesan

L'entrée

Œuf parfait, crémeux de champignons, châtaignes
et truffe noire Melanosporum

Plat

Wellington végétarien aux champignons sauvages,
épinards, châtaigne

Garnitures

Purée de pomme de terre à la truffe noire
Melanosporum

Légumes d'hiver
Panais, topinambour et céleri rave

Trou Normand

Sgroppino Grey Goose, Veuve Clicquot, sorbet citron

Desserts en partage

Fruits givrés de la Maison Sorbetti

320€ par personne, eau et café inclus à discrétion

Appetizer

Mini truffle tartlet with parmesan cream

Starter

Perfect egg, creamy mushroom sauce, chestnuts,
and black truffle Melanosporum

Main course

Vegetarian Wellington with wild mushrooms, spinach,
chestnuts

Sides

Black truffle Melanosporum
mashed potatoes

Winter vegetables
Parsnip, Jerusalem artichoke & celeriac

Norman-style palate cleanser

Sgroppino Grey Goose, Veuve Clicquot, lemon sorbet

Desserts, family-style

Frozen fruit from Maison Sorbetti

320€ per person, water and coffee included at will