

NUANCES

7 TEMPS

Servi le vendredi 14 février 2025, hors boissons

L'ARAIGNÉE | Navet, Gingembre, cresson

LE HOMARD | Poireaux, yuzu, algues

SAINT-JACQUES | Choux-fleurs, jambon de Bayeux, truffe

LE TROU NORMAND | Champagne rosé, pamplemousse

LA SOLE | Topinambour, caviar

PRÉ-DESSERT | Main de bouddha, yaourt

DESSERT | Litchis, goyave, fleurs de cerisier

CARTE ELABORÉE PAR
MATTHIEU POULEUR, CHEF
DES CUISINES DE LA
COLLECTION SAINT-SIMEON,
ET SA BRIGADE

Prix nets, taxes et service compris.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Tous nos plats sont « Fait Maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.

