



1715

OUVERT 7/7 DE 12H À 13H30
ET DE 18H30 À 21H30
OPEN 7/7 FROM 12:00 PM TO 1:30 PM
AND FROM 6:30 PM TO 9:30 PM

FORMULES

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Starter / Main Course or Main Course / Dessert

38 €

Entrée / Plat / Dessert

Starter / Main Course / Dessert

45 €

FORMULE ENFANT

Plat / Dessert / Sirop à l'eau

Main course / Dessert / Syrup with water

20 €



UNE MAISON 2L COLLECTION



RELAIS &
CHATEAUX

ENTRÉES · STARTERS

Accras de cabillaud aux herbes, mayonnaise au satay, pickles d'échalotes <i>Cod fritters with herbs, satay mayonnaise, pickled shallots</i>	12 €
6 huîtres d'Asnelles N°3 <i>6 Asnelles N°3 oysters</i>	12 €
Œuf mollet, jambon fumé de la Manche, hollandaise au persil <i>Soft-boiled egg, smoked Manche ham, parsley hollandaise</i>	15 €
Asperges blanches moutardées, cœur de burrata, poudre d'olives <i>Mustard-infused white asparagus, burrata heart, olive powder</i>	16 €

PLATS · MAIN COURSES

Club sandwich : saumon fumé, romaine, concombre, mayonnaise citronnée <i>Smoked salmon sandwich, romaine lettuce, cucumber, lemon mayonnaise</i>	24 €
Burger du Château : steak de bœuf, cheddar, mayonnaise fumée, sucrose <i>Beef steak, cheddar, smoked mayonnaise, baby romaine</i>	28 €
Suprême de volaille jaune, jus rôti, écrasé de patates douces à la coriandre <i>Yellow chicken supreme, roasted jus, mashed sweet potatoes with coriander</i>	28 €
Pêche du jour : grenobloise, aubergine, cumin <i>Fish of the day: grenobloise style, eggplant, cumin</i>	28 €
Salade fraîcheur : légumes croquants, croûtons, burrata <i>Fresh salad: crunchy vegetables, croutons, burrata</i>	20 €
Risotto aux pleurotes, émulsion au vieux parmesan <i>Mushroom risotto, aged parmesan emulsion</i>	24 €

DESSERTS

Assiette de fromages affinés Normands <i>Plate of aged Norman cheeses</i>	12 €
Tarte Tatin : glace à la crème, caramel au beurre salé <i>Tarte Tatin: cream ice cream, salted butter caramel</i>	12 €
Pavlova : fraîcheur de poire, crumble <i>Pavlova: pear freshness, crumble</i>	12 €
Profiterole : chocolat, gianduja noisette, glace vanille <i>Profiterole: chocolate, hazelnut gianduja, vanilla ice cream</i>	12 €
Tartelette du jour : fruits de saison, sorbet <i>Tartlet of the Day: seasonal fruits, sorbet</i>	12 €

Toutes nos viandes sont issues d'élevage en Europe · *Our meats come from Europe*
Une option végétarienne est possible sur nos plats, n'hésitez pas à nous le demander
A vegetarian option is available on our dishes, please ask us



UNE MAISON 21 COLLECTION



RELAIS &
CHATEAUX

Prix nets en Euros - Taxes & service compris · *Net prices in Euros - Taxes, service included*