



La Normandie dans l'Assiette

Ce Menu n'est pas servi le soir et le dimanche midi

29€



Asperges Blanches
Sauce Gribiche

Mosaïque de Saumon
Graulax



Cuisse de Canard
Braisée au Cidre Normand

Filet de Sole
Crème d'Ail des Ours



Douillon de pomme
Et fruits rouges

Délices Autour d'un Café





Normandy Delights

Not served for dinner and Sunday lunch sessions

29 €



White Asparagus
Gribiche Sauce

Salmon Mosaic
Gravlax



Braised Duck Leg
in Norman Cider

Fillet of Sole
Wild Garlic Cream



Apple "Douillon"
With red berries

Coffee & Delights



Les Coups de Cœur du Sommelier

CHABLIS 1ER CRU 2024

CUVÉE VIEILLES VIGNES

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE GOEFFROY

VERRE 15 CL _____ 13

BOUTEILLE 75 CL _____ 70

SAUTERNES, CHÂTEAU SIMON 2022

GRAND VIN DE BORDEAUX

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

VERRE 15 CL _____ 13

BOUTEILLE 75 CL _____ 70

BANDOL ROSÉ, LES BEAUMES 2024

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

VERRE 15 CL _____ 9

BOUTEILLE 75 CL _____ 40

MOULIS EN MÉDOC 2022

LE PETIT DUTRUCH

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

VERRE 15 CL _____ 10

BOUTEILLE 75 CL _____ 48

RECLOS DE LA COURONNE 2019

MONTAGNE SAINT EMILLION

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

VERRE 15 CL _____ 13

BOUTEILLE 75 CL _____ 70

SAVIGNY-LES-BEAUNE 2022

RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE PAR J-M GIBOULOT

VERRE 15 CL _____ 16

BOUTEILLE 75 CL _____ 80



LA COURONNE



La Normandie dans l'Assiette



Une signature culinaire orchestrée par le Chef Vincent Taillefer et son second Clément Piedfert.

A culinary signature orchestrated by Chef Vincent Taillefer and his sous-chef Clément Piedfert.