



Bienvenue à “LA MAISON”

Ce soir, notre Chef ensorcelle vos papilles avec une bistronomie, légère, raffinée et pleine de caractère. Entre potions mijotées et sortilèges gustatifs, laissez-vous envoûter...

Nous vous souhaitons un très bon appétit !

Tonight, our Chef casts a spell on your taste buds with a light, refined, and characterful bistronomy. Between simmered potions and bewitching flavors, let yourself be enchanted...

We wish you a very pleasant meal!

DINER Halloween - 49 €

ENTRÉE

Potion dorée de la forêt maudite

Potimarrons rôtis lentement à basse température, mixés avec une crème normande onctueuse et parsemés de marrons torréfiés.

Slow-roasted pumpkin, blended with silky Normandy cream and sprinkled with toasted chestnuts.

PLAT

Caresse du vampire gourmet

Magret de canard cuit rosé, servi avec une mousseline de carottes à l'orange et nappé d'une sauce framboise déglacée au jus de pommes, au vinaigre de cidre et aux groseilles.

Rosé-cooked duck breast, served with orange-infused carrot mousseline and topped with a raspberry sauce deglazed with apple juice, cider vinegar, and redcurrants.

DESSERT

Panna cotta d'yeux sanguinolents

Panna cotta onctueuse aux kiwis, nappée d'un coulis de fruits rouges, pour un dessert aussi gourmand qu'effrayant... parfait pour frissonner de plaisir !

A creamy kiwi panna cotta topped with a red fruit coulis — a dessert as delicious as it is frightful... perfect for a shiver of pleasure!