

*Retrouvez-nous dans nos
différents bars et restaurants*

*Détente et beauté du paysage
au GH Côté Plage*



*Le restaurant « Le Balbec »
vous accueille de 19h30 à 21h30
du Mercredi au Dimanche
ainsi que le Samedi et Dimanche midi
de 12h30 à 14h00*



*Le « Grand Buffet »
en musique
un Dimanche midi par mois*



La Belle Epoque

Le Grand Hôtel Cabourg est devenu mythique avec Marcel Proust, qui l'a si merveilleusement dépeint dans son œuvre, sous le nom de « Grand Hôtel de Balbec ». Il aimait respirer l'air de la mer, écrire au calme et retrouver l'atmosphère de son enfance, à l'époque où il venait à Cabourg passer l'été avec sa grand-mère.

Marcel Proust

Le bar « La Belle Epoque » est l'endroit parfait pour se détendre dans une atmosphère feutrée et élégante, ouvert de 10h30 à 23h00.

Notre Chef Barman Rémy et son équipe vous offrent un large choix de cocktails dans un cadre raffiné et intimiste.

La cuisine du Grand Hôtel s'invite également au bar de 12h à 14h et de 19h à 22h.

SODAS

8

Coca-Cola (33cl)	
Coca-Cola Sans Sucre (33cl)	
Orangina (25cl)	
Limonade (33cl)	
Sprite (33cl)	
Fanta Orange (33cl)	
Schwepes Agrumes (25cl)	
Ice Tea (25cl)	
San Bitter (10cl)	
Schwepes Tonic Heritage (20cl)	
Ginger Ale (20cl)	
Ginger Beer (20cl)	

JUS DE FRUITS Alain Milliat (33cl) 11

Ananas	
Fraise	
Mangue	
Pêche de vigne	
Tomate	
Framboise	
Fruit de la passion	
Abricot	

JUS DE FRUITS de nos fermes locales (33cl)

100% pur jus de Pomme	10
-----------------------	----

JUS DE FRUITS FRAIS (25cl)

Orange, Citron, Pamplemousse	9
------------------------------	---

LES SHORLES (33cl) 12

La rhubarbe pimpante <i>Jus de rhubarbe, et eau finement pétillante</i>	
La groseille chatoyante <i>Jus de groseille, et eau finement pétillante</i>	

NOTRE SÉLECTION DE CALVADOS

Calvados Michel HUARD (4cl)

Millésime 2004	20
Millésime 1994	30
Millésime 1984	35
Millésime 1976	50

Sélection de CALVADOS « Pays d'Auge » (4cl)

Domaine Famille DUPONT

Dupont Islay Whisky Cask	20
Dupont 15 ans d'âge	25
Dupont 30 ans	35
Dupont 1980	40

Calvados Roger GROULT

8 ans d'âge	16
Vénérable	26
Réserve Ancestrale	40

Calvados Christian DROUIN

Millésime 1986	40
Millésime 1964	50

Calvados CAMUT, réserve de Semainville

6 ans d'âge	16
18 ans d'âge	25
Réserve d'Adrien	35

Calvados Le Père Jules

20 ans d'âge	26
40 ans d'âge	35

Sélection de CALVADOS « Domfrontais » (4cl)

Calvados PACORY, ferme des Grimoux

Hors d'âge	16
16 ans	20

À LA DÉCOUVERTE DES WHISKIES

La légende raconte que la première « eau-de-vie » aurait été produite par des moines irlandais aux alentours du XIe ou XIIe siècle. Ce sont les nombreux échanges entre l'Irlande et l'Écosse à cette époque-là qui auraient permis au whisky de se développer en territoire écossais.

Mais bien entendu, la paternité de ce breuvage reste très controversée entre les Irlandais et les Écossais.

Pour revenir à l'ère actuelle, trois ingrédients de base sont nécessaires pour fabriquer le whisky : une céréale, de la levure et beaucoup d'eau. Au niveau de la céréale, nous avons le choix entre de l'orge, de l'avoine, du seigle ou du maïs. Une fois tous les éléments réunis dans une distillerie, fermentation et vieillissement vont pouvoir commencer.

Une fois distillé, le liquide ainsi obtenu va être ajouté à de l'eau pure puis transvasé dans des fûts de chêne pour un minimum de trois années. La qualité du chêne et du fût influence très fortement le résultat final obtenu, ainsi que le climat et l'environnement du site de vieillissement.

La particularité du bourbon est qu'il est vieilli en fût de chêne neuf et que la proportion de maïs est supérieure au reste des autres céréales en avoisinant bien souvent les 80 %. Le bourbon doit être vieilli au minimum deux ans, mais l'est plus souvent pendant quatre à six ans, voire bien plus.

Le whisky devient ce qu'il sera dans votre verre à 80 % dans son fût de chêne : son bouquet est le fruit de réactions chimiques complexes des différents composants du bois. Sa texture et sa couleur vont évoluer au fil du temps pour vous offrir le meilleur de ses arômes et de ses saveurs.



LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANC BRUT (75cl)

Pommery Brut « Apanage »	120
Pommery Brut « Apanage » Cuvée 1874	190
Laurent-Perrier Millésimé 2012	180
Laurent-Perrier Millésimé 2008	220
Laurent-Perrier Blanc de blancs	225
Philipponnat Royale Réserve Non Dosé	140
Philipponnat Grand Blanc de Blancs	215
Veuve Clicquot « Carte Jaune »	160

CHAMPAGNES ROSÉ BRUT (75cl)

Pommery Rosé « Apanage »	145
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	175
Philipponnat Royale Réserve Rosé	165
Taittinger Rosé	150

NOS MAGNUMS (150cl)

Laurent-Perrier Millésimé 2008	380
--------------------------------	-----

GRANDES CUVÉES

Taittinger Comtes de Champagne 2008	290
Laurent-Perrier Grand Siècle N°26	320
Dom Perignon 2013	450
Piper Heidsieck Rare 2006	325
Veuve Clicquot Grande Dame 2012	350
Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004	370

Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
A consommer avec modération.

THÉS Betjeman & Barton (PURE Bio) 8

Ceylan (<i>thé noir</i>)	
Earl Grey (<i>thé noir</i>)	
Darjeeling (<i>thé noir</i>)	
Japon (<i>thé vert du Japon</i>)	
Jasmin (<i>thé vert</i>)	
Menthe (<i>thé vert</i>)	
Réveil (<i>thé vert, Citronnelle, gingembre, écorces d'orange</i>)	

INFUSIONS Betjeman & Barton (PURE Bio) 8

Camomille	
Menthe Poivrée	
Tilleul	
Verveine	
Balade au Verger (Pomme, Hibiscus, Sauge, Fruits rouges)	
Safran Royal (Pomme, Safran, Cannelle, Agrumes, Clous de girofle)	
Fraîcheur Menthe (Menthe, Anis, Cannelle, Pomme)	
Donne-moi la pêche (Pomme, Pêche, Hibiscus, baies d'églatier)	
Citron Citronné (Maté, Pomme, Réglisse, Agrumes, Myrte)	
Rooibos Orange (Plante sans théine avec écorces d'orange)	

CAFÉS Ily

Ristretto, Espresso, Décaféiné	6
Double Espresso ou Décaféiné	10
Cappuccino, Café au Lait	8

GOÛTER PROUSTIEN

Une boisson chaude

Accompagnée de trois madeleines,
ou d'une pâtisserie du jour

18

RECETTES GOURMANDES

Chocolat Traditionnel	9
Chocolat ou Café Viennois	10
Chocolat Viennois au caramel beurre salé	10

GINs (4cl)

Gordon's London Dry Gin	14
Bombay Sapphire (<i>Londres, notes épicées</i>)	16
Hendrick's (<i>Ecosse, parfumé à la rose</i>)	16
C'est Nous (<i>Gin normand</i>)	16
Mare (<i>Espagne, notes d'olives et de thym</i>)	16

TEQUILAS ET MEZCAL(4cl)

Cazadores Blanco	16
Don Julio Reposado	20
Patron Silver	19
Illegal Mezcal Joven	19

VODKAS (4cl)

C'est Nous (<i>France, Normandie</i>)	16
Grey Goose (<i>France, Charente</i>)	16
Belvedere (<i>Pologne</i>)	16

RHUMS (4cl)

La Favorite (<i>AOC Martinique</i>)	16
Clément « Cuvée Homère » (<i>Martinique</i>)	40
Bouquet « Chaleureux » (<i>Normandie</i>)	18
Dos Maderas 5+5 (<i>Caraïbes et Espagne</i>)	20
Bumbu XO (<i>Barbade</i>)	20
Zacapa XO (<i>Guatemala</i>)	30
Plantation XO (<i>Barbade</i>)	18
Santa Teresa (<i>Venezuela</i>)	20
Havana Club 3 ans (<i>Cuba</i>)	15
Havana Club 7 ans (<i>Cuba</i>)	16
Bacardi 4 ans (<i>Puerto Rico</i>)	15
Cachaça Leblon (<i>Brésil</i>)	15

Accompagnement Alcools 4

Coca Cola, Perrier, Schweppes Tonic,
Jus de fruits aux choix

À LA DÉCOUVERTE DU CALVADOS

Venez à la découverte de cette eau de vie Normande vieille de plus de 400 ans, née dans les vallées de Pommier de Normandie.

Cette eau de vie de cidre qui titre en général entre 40° et 45° bénéficie de 3 appellations d'origines contrôlées



AOC Calvados Pays d'auge créé en 1942, contrairement à la simple distillation effectuée par l'alambic à colonne pour l'AOC Calvados et l'AOC Domfrontais, elle nécessite une double distillation comme pour les cognacs. L'alambic à repasse ou alambic Charentais permet d'effectuer cette double distillation.

AOC Calvados du Calvados Produits pour l'essentiel au moyen d'un alambic à colonnes, l'AOC Calvados représente environ 70% de la production totale de Calvados.

Et L'AOC Calvados Domfrontais créée en 1997 il représente seulement 1% de la production de Calvados et doit provenir de la distillation de 30% de Poiré 70% de Cidre.



À LA DÉCOUVERTE DES CIDRES ET POIRÉS NORMANDS

Les sols argileux vallonnés du Pays d'Auge et son climat océanique permettent d'obtenir des pommes naturellement riches en sucres. Des siècles de sélection variétale ont contribué à une prédominance locale de variétés douces amères dans les vergers. Ce sont ces pommes qui confèrent aux cidres toutes leurs typicités.

Le Cidre Pays d'Auge présente une robe jaune dorée à orangée. Il se distingue par la finesse de ses arômes, fruités et beurrés dans sa jeunesse, plus mentholés et végétaux dans sa maturité. Gourmande, de faible acidité, la bouche est élégante. Elle est aussi parfaitement équilibrée entre les saveurs moelleuses et légèrement amertumées. Son effervescence naturelle apporte tonicité et fraîcheur.

Maison LA GALOTIERE

Cidre (<i>cidre fermier bio</i>) (33cl)	10
Poiré (<i>Poiré fermier bio</i>) (33cl)	10

Maison DUPONT

Cidre Triple (<i>réalisé comme une bière</i>) (75cl)	33
Cidre Réserve (<i>vieilli en fût calvados</i>) (75cl)	36
Cidre Colette (<i>méthode champenoise</i>) (75cl)	38

Maison LA GALOTIERE

Poiré (75cl)	25
--------------	----

Le poiré est une boisson alcoolisée effervescente, similaire au cidre, de couleur jaune pâle à jaune dorée, obtenue par fermentation du jus de poire issu de « poires à poiré ».

BIÈRES (33cl)

Heineken	
Affligem	
Desperados	
1664	
Bière de l'Odon Blonde	
Bière de l'Odon Blanche	
Bière de l'Odon Pale Ale	
Bière de l'Odon Ambrée	
Heineken 0.0 (<i>sans alcool</i>)	

*Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération.*

LES APÉRITIFS

CHAMPAGNES À LA COUPE (15cl)

Pommery Brut « Apanage »	24
Pommery Rosé « Apanage »	29

APÉRITIFS TRADITIONNELS (6cl)

Campari	10
Suze	10
Lillet Blanc	10
Pimm's	10
Porto Rouge Graham's Ruby	10
Porto Blanc Apetiv Sandeman	10
Muscat	10
Byrrh	10
St Raphaël Rouge	10
St Raphaël Ambré	10
Xérès-Sherry Lustau Oloroso	12
Pommeau de Normandie	10
Kir Normand (15cl)	10
Kir Vin Blanc (15cl)	12
Kir Royal (15cl)	19

ANISÉS (4cl)

Ricard	
Pastis du verger (Normand)	

ABSINTHE (4cl)

Pernod Absinthe	
-----------------	--

VERMOUTHS (6cl)

Martini Rosso	
Martini Bianco	

VERMOUTHS RISERVA SPECIALE (6cl) 12

Martini Rubino	
Martini Ambrato	
Martini Bitter	

COCKTAILS CHAUDS (20cl)

Irish Coffee

Whiskey Irlandais, sucre de canne, café, crème fraîche fouettée

Normandy Coffee

Calvados, sirop de caramel, café, crème fraîche fouettée

COGNACS ET ARMAGNACS (4cl)

Cognac Hennessy	15
Cognac Hennessy XO	39
Cognac Bache Gabrielsen XO	28
Armagnac Château Laubade VSOP	15
Armagnac Charron 1989	40

EAUX DE VIE DE FRUITS (4cl)

Poire William's	
Framboise Sauvage	
Mirabelle	

LIQUEURS NORMANDES (6cl)

Limoncello « C'est Nous »	
Cidre de Glace « Givre »	
Liqueur de Café « Cold Brew »	
Bénédictine	
Bénédictine 1888	15

LIQUEURS (6cl)

Strato (distillat de pistaches)	
Amaretto, Liqueur Saint Germain	
Bailey's, Get 27, Get 31	
Cointreau, Mandarine Napoléon	
Grand Marnier Cordon Rouge	
Marie Brizard, Italicus	
Southern Comfort	
Chartreuse Verte	15

LES WHISKIES

LES EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl)		6
Vittel (25 cl)		4
	<i>½ Litre</i>	<i>75cl</i>
Vittel / San Pellegrino	6	8
Chateldon (75cl)		9

LES VINS

VINS BLANCS Verre (15cl) Bouteille (75cl)

BOURGOGNE

Chablis	14	70
Domaine Jean Marc Brocard		

LOIRE

Sancerre	16	80
Cuvée « Pure » – Bio		

LANGUEDOC

Languedoc	14	68
Domaine Ortola – Cuvée Nautica – Bio		

VINS ROUGES Verre (15 cl) Bouteille (75cl)

BORDEAUX

Haut Médoc	12	55
Demoiselle d'Haut Peyrat		

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage	15	78
Domaine Michelas Saint Jemm's		

ALSACE

Pinot Noir « Réserve »	10	50
Domaine Lorentz		

VINS ROSÉS Verre (15 cl) Bouteille (75cl)

PROVENCE

Côtes de Provence	10	50
Château La Coste « Rosé d'une nuit »		

SCOTCH WHISKIES (4cl)

Johnnie Walker Black Label 12 ans	18
Chivas 12 ans	15
Cardhu Amber Rock	18
Lock Lomond	15

AMERICAN & CANADIAN WHISKEY (4cl)

Jack Daniel's n°7	15
Jack Daniel's Single Barrel	18
Canadian Club	15
Woodford Rye	18
Woodford Select Bourbon	18
Blanton's Original Bourbon	24

IRISH WHISKEY (4cl)

Jameson	15
Slane Triple Casks	18

WHISKY JAPONAIS (4cl)

Tokinoka	16
Nikka from the barrel	20

SINGLE MALTS (4cl)

Le Breuil Origine (Normandie)	18
Rozelieures Rare Collection (Lorraine)	18
Glen Scotia 18 Ans (Campbeltown)	40
Glen Scotia Double cask (Campbeltown)	18
Caol Ila (Islay)	20
Ardbeg Ten (Islay)	18
Lagavulin 16 ans (Islay)	25
Ledaig 10 ans (Islay)	18
Glengoyne 10 ans (Highlands)	18
Oban 14 ans (Highlands)	20
Glenglassaugh Sended (Highlands)	20
Aberlour A'Bunadh (Highlands)	24
Talisker Port Ruighe (Isle of Skye)	18
Glenkinchie 12 ans (Lowlands)	18
Cragganmore 12 ans (Speyside)	18
Glenlivet 18ans (Speyside)	29
The Benriach 10 ans (Speyside)	18

Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération.

COCKTAILS « Short Drink »

22

La Fraicheur Péruvienne

Mariage du Pisco, de l'anisette Marie Brizard, de concombre et de jus de citron vert

Le Crazy Pickle

Rencontre étonnante du Gin Mare, de la vodka locale C'est nous, de la liqueur de violette et d'un sirop de cornichon maison

Tuile croustillante au sarrasin et confiture de cornichon

Le Délice d'Oaxaca

Subtile mélange du Mezcal La Herencia de Sánchez, de vermouth rouge Antica Formula, de Martini Bitter, d'un sirop d'agave infusé aux baies citronnées de jus de citron jaune, et d'un blanc d'œuf

Le Mango Five

22

Cocktail Short Drink autour du Rhum Bouquet, du distillat de pistache Strato, de la mangue, le tout légèrement pimenté et fumé devant vous au bois de pommier

COCKTAILS « Long Drink »

24

Le Temps Retrouvé

Mariage du gin C'est Nous avec la crème de fraise ainsi que l'Apérol complété de tonic

Le Rye Tai

Alliance du Rye whisky Woodford Réserve, du jus d'ananas, de la crème de banane, de citron vert, et d'un sirop de cannelle maison, d'angostura, et de peychaud's bitters

Le Tiki'wi

Plongez dans l'univers des cocktails « Tiki » avec notre création à base de rhum Dos Maderas 5+5, de kiwi frais, de crème de framboise, de jus d'ananas, d'une pointe de sirop de vanille, le tout complété au poiré

Le Basil Instinct

Subtile mélange de la Téquila Cazadores infusé aux baies roses, de jus de framboise, verjus, et d'un sirop de basilic maison, complété au tonic

Le Ti-Punch XXL

22

Redécouvrez le « Ti-Punch » dans sa version longue et choisissez votre parfum : (vanille, mangue ou passion)

Le Red Lips

Quand le champagne rencontre le gin Mare, la liqueur de cerises Peter Heering, le gingembre frais et une pointe de jasmin

Le Citrus Twist

L'union du gin Bombay citron pressé et du Grand Marnier, sirop de verveine maison et de jus de citron vert sublimée par le champagne

L'Arugula Royal

La roquette s'invite autour du champagne, du martini blanc, du verjus, du cordial de grenade et d'un bitter orange

Le White Swann

27

Signature

*Cocktail champagne autour de la liqueur Saint Germain, zeste d'agrumes
Un incontournable de notre clientèle habituée*

Les « MOCKTAILS Chic » (sans alcool)

16

Le Spicy Lavender

Jus de pomme local infusé à la lavande, cordial de gingembre, jus de citron et ginger ale

Le Rabarbaro

Schorle rhubarbe, Martini vibrante, sirop de thym maison et verjus

Le Little Suzy

Suze tonic sans alcool, sirop hibiscus, menthe fraîche et citron jaune

Le Cordial'menthe

Cordial de menthe maison, verjus, Martini Floréal, sirop de baies roses réalisé par nos soins, tonic, tagliatelle de concombre

Le Fruit Défendu

Jus de framboise, jus de pomme local, jus de citron vert, cordial de grenade, Martini Vibrante, poivre de Sichuan

Pour toute demande particulière, Rémy Blondel, notre Chef Barman, et son équipe sont à votre disposition pour réaliser vos cocktails favoris

*Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération.*

MENU

La Belle Époque
Côté Snack

La cuisine du Grand Hôtel s'invite au Bar
de 12h à 14h et de 19h à 22h

Sans réservation

*Service from 12PM to 2PM & from 7PM to 10PM
no reservation necessary.*



À LA CARTE

 VEGETARIEN	Crème de courge butternut, croûtons, éclats de noisettes <i>butternut soup, croutons, hazelnuts, butternut oil</i>	18 €
 VEGETARIEN	Panna Cotta de carottes, saladine de mâche aux noix torréfiées et graines de lin, pickles de légumes de saison, vinaigrette aux zestes d'agrumes <i>Carrots Panna cotta, lamb's lettuce salad with roasted nuts and flaxseed pickled seasonal vegetables, citrus dressing</i>	23 €
	Salade façon César, Laitue romaine, poulet, copeaux de parmesan, œuf mollet, sauce César, croûtons <i>Caesar salad, roman lettuce, chicken, parmesan, soft boiled egg, Caesar sauce, croutons</i>	23 €
 LOCAL	Foie gras maison au Calvados, "Saveur d'Auge", brioche et chutney de pomme <i>Home-made Foie gras with Calvados from "Saveur d'Auge" brioche bun and apple chutney</i>	26 €
 LOCAL	Huîtres spéciales de Normandie, n°2 6 \ 9 \ 12 pièces <i>Oysters from Normandy</i>	23 \ 27 \ 31 €
 VEGETARIEN	Tarte fine tiède courge et poireaux, pavé d'Auge, feuilletage croustillant et purée de courge butternut <i>Warm thin butternut squash tart and leek whit pavé d'Auge cheese crispypuff pastry, butternut purée</i>	25 €
 LOCAL	Paleron de bœuf Normand, écrasé de pommes de terre, sauce vineuse <i>Norman beef chuck, mashed potatoes, wine sauce</i>	39 €
	Filet de bar français rôti, crème de marinière, poêlée de légumes croquants <i>Roasted sea bass fillet with "marinière sauce", crispy stir fried vegetable</i>	32 €
	Suprême de volaille rôti, sauce vallée d'Auge, écrasé de pommes de terre <i>Roasted chicken breast, "vallée d'Auge" sauce, mashed potatoes</i>	29 €
 VEGETARIEN	Penne Giuseppe Cocco, sauce vallée d'Auge et poêlée de champignons des bois <i>Giuseppe Cocco penne pasta, vallée d'Auge sauce, stirfried forest mushrooms</i>	23 €



LES INCONTOURNABLES

The essentials

Burger du Grand Hôtel

Pain burger du boulanger, steak haché de bœuf 180g, galette de pommes de terre, Pont-l'Evêque, lard fumé, roquette

Baked burger bun, ground beef patty 180g, potato pancake, Pont-l'Evêque cheese smoked bacon, roquette salad

27 €

Burger Végan du Grand Hôtel

Pain burger du boulanger, steak de pois chiche et carottes maison 150g, galette de pommes de terre, roquette

Baked burger bun, chick pea and carrot patty 150g, potato pancake, , roquette salad

25 €

Club sandwich au poulet, frites et salade

Pain de mie toasté, poulet, concombre, tomate, oeuf mayonnaise, salade romaine, lard fumé

Chicken Club sandwich toasted bread, chicken, cucumber, tomato, egg, mayonnaise, smoked bacon Roman salad and french fries

23 €

Accompagnement au choix : Frites maison, salade, légumes, écrasé de pommes de terre, penne Giuseppe Cocco

Choice of side dishes : french fries, salad, vegetables, mashed potatoes, pasta Giuseppe Cocco

Accompagnement supplémentaire 8 €. *Extra side dishes 8 €*



LE PETIT MARCEL

15 €

Children menu

Jusqu'à 12 ans. *Up to 12 years old*

Burger enfant, steak haché, emmental et sauce ketchup, frites

Baked burger bun, ground beef patty, ketchup, slice of emmental cheese, fries

Suprême de volaille sauce vallée d'Auge

Roasted chicken breast, "vallée d'Auge" sauce,

Fish & chips sauce tartare

Fish and chip's tartare sauce

Penne Giuseppe Cocco sauce tomate ou champignons

Giuseppe Cocco penne pasta, tomato or mushroom sauce

Côté Snack



LES TAPAS DU GRAND HOTEL

3 pièces au choix

Choice of 3 pieces

12 €

6 pièces au choix

Choice of 6 pieces

24 €

Croquette au jambon cru

Raw ham croquette

Crevettes en tempura

Shrimp in tempura

Brochette de volaille, sauce soja et miel

poultry skewer, soy sauce and honey



LE CAVIAR

95€

Caviar du Bassin, Baerii (France) 30g
Mini blinis, crème au citron, beurre demi-sel
d'Isigny

Caviar from Bassin Baerii, 30g, Blinis and lemon-flavored cream



FROMAGES

Cheeses



Sélection de fromages de Normandie
Selection of French cheeses from Normandy

17 €



DESSERTS

Nougat glacé aux fruits exotiques
Iced nougat, exotic fruit compote

13 €

Tartelette clémentines et châtaignes
Clementines and chestnut tart

13 €

Mousse au chocolat Nyangbo
Chocolate mousse Nyangbo

12 €

Tarte du moment
Pie of the moment

11 €

Assiette de fruits frais
Fresh fruits platter

13 €

Café ou Thé gourmand
Gourmet coffee or tea

11 €

Toutes nos viandes bovines et volailles sont d'origine française.
Liste des allergènes disponible en réception.

Prix nets TTC en euros, toutes taxes et service compris

All our meats and poultry are of french origine. The list of allergens is available at the reception desk. VAT net price including taxes and services