

M E N U S

L'EFFERVESCENCE 125 €
Accord de nos vignerons 46 €

Ce menu est composé
des plats signatures
de la maison,
évoluants au gré des saisons

LA MER EN HÉRITAGE 91 €
Accord de nos vignerons 39 €

Caviar, tourteau
Langoustine, tomate bonbon
Turbot, artichaut poivrade
Homard bleu de mon papa
Chariot de Fromages Marie Quatrehomme
Framboise N. Olive, Pain de gène

INCONTOURNABLE 60 €
Accord de nos vignerons 27 €

L'œuf de poule de marans, citron
Sole D. Legeay, Girolles clou
Ris de veau doré, carotte
Chariot de fromages Marie Quatrehomme
Pêche soufflé, A. Hubert

LES ENFANTS (-12 ans) 16 €

INDÉMODABLE 35 €
Accord de nos vignerons 15 €

Cabillaud, morille, blette
Paleron de bœuf, navet, cresson
Cerise Burlat, fromage blanc
Sauf vendredi soir, samedi soir, dimanche et jours fériés

INSPIRATIONS 28 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Menu servi uniquement au déjeuner
du mercredi au samedi hors jours fériés

Toutes modifications dans les menus feront l'objet d'un supplément

C A R T E

ENTRÉES

Cabillaud, morille, blette 34 €
Sole D. Legeay, girolles clou 37 €
Langoustine, tomate bonbon 39 €

PLATS

Turbot, artichaut poivrade 50 €
Homard bleu de mon papa 69 €
Ris de veau doré, carotte 49 €

FROMAGES & DESSERTS

Chariot de Fromages Marie Quatrehomme 18 €
Jivara, fuseau craquant, cacao 17 €
Le plein de douceurs 25 €

Maximin Helliö

« Le bon goût »

Il m'a légué le goût de la gastronomie, de ses saveurs au gré des saisons.
Ma cuisine est la sienne, ajustée à mon époque.
Le reflet d'une transmission.
De père en fils.



RESTAURANT
DEAUVILLE

Une carte contenant la liste des allergènes et intolérances est disponible sur demande auprès de notre maître d'hôtel sur tablette.

Nos menus et carte peuvent être modifiés selon arrivage - Cuisine de produits frais - Prix en euros TTC