



## MENU DÉCOUVERTE

*En 3 services*

### ENTRÉE

+

### PLAT

+

### DESSERT

**82,00 €**

*Prix par convive*

Menu pour l'ensemble de la table

## MENU PRESTIGE

*En 5 services*

### LE SAUMON

*Fumé en marjolaine, pétales de St-Jacque, Caviar citron de Valence*

+

### LA SOLE

*Laquée, endive braisée à l'orange, champignons de Paris*

+

### L'AGNEAU

*En presse de foie gras de canard, taupinambours, jus corsé*

+

### LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

+

### LA POIRE

*Pochée au vin rouge, tarlette Amandine*

**145,00 €**

*Prix par convive*

Menu pour l'ensemble de la table

## MENU AU FIL DES SAISONS

**69,00 €**

*Prix par convive*

*Menu au déjeuner hors week-end et jours fériés*

*Possibilité d'avoir une sélection de fromages affinés avec le menu "Au fil des Saisons"*

*Pour un supplément de 19 € / pers.*

**Christophe POIRIER - Chef de Cuisine**

**1\* Étoile au Guide Michelin**

**Lauréat du 65<sup>ème</sup> Prix Culinaire Prosper Montagné**



## L'IMPROMPTU

En 6 services

**Les couleurs de Normandie évoluent avec les saisons qui ouvrent la voie à une cuisine d'imagination et à la créativité**

**Laissez-vous guider par notre Chef Christophe POIRIER**

**189,00 €**

*Prix par convive*

*Nous sommes à votre disposition pour toute demande  
Concernant une intolérance ou allergie alimentaire*



*La Licorne*  
Lyons La Forêt  
Hôtel & Spa

*Prix net en euros. Taxes et services compris*