

# Terres du Val\*

Tomate du jardin grillée, sardines,  
sofrito, huile d'olive

Moules rôties, échalotes vinaigrées,  
pommes dauphines

Artichaut au foie gras,  
condiment barigoule

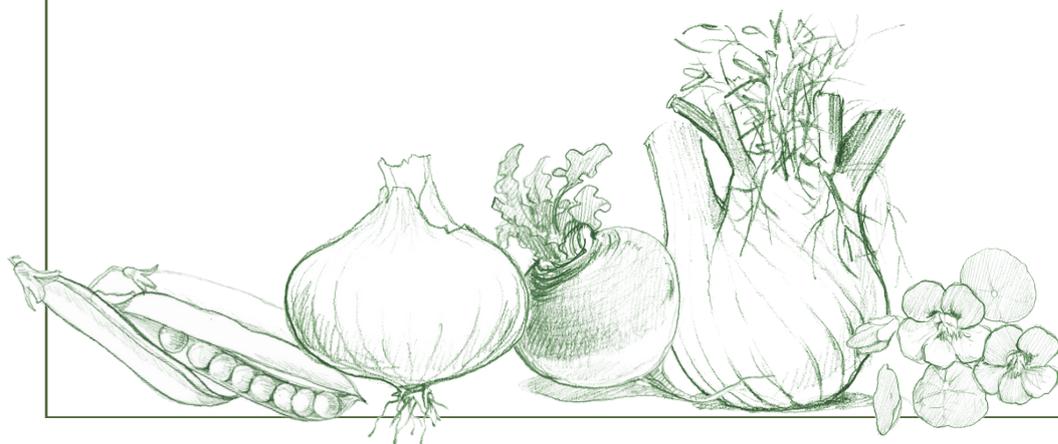
Maigre rôti, haricots et céréales,  
coques, caviar Sturia « Primeur »

Faux-filet de bœuf maturé, moelle,  
carottes, béarnaise

Betteraves du maraîchage,  
anglaise tagète

Chocolat 70%, caviar osciètre « Sturia »,  
kasha et grué

MENU EN 7 SERVICES : 98



**POLLEN** ✱

\* Uniquement servi en soirée

Nous ne proposons pas de formule  
spécifique pour les enfants

# Cerisier

Mijoté de blettes du potager,  
œuf coulant, grevenbroecker

Maigre rôti,  
haricots et céréales, coques

Côte de veau de lait, premiers  
champignons, condiment aillé

Tatin, pommes du domaine,  
crème d'Isigny

MENU EN 4 SERVICES : 75

# Maraîchage

Tomate du jardin grillée,  
sofrito, huile d'olive

Mijoté de blettes du potager,  
œuf coulant, grevenbroecker

Brocoli gratiné, sauce aux poivres,  
coulis de capucine

Betteraves du maraîchage, anglaise tagète,  
brioche pralinée à saucer

MENU EN 4 SERVICES : 68

**POLLEN** ✨

Nous ne proposons pas de formule  
spécifique pour les enfants



# Entrées

Tomate du jardin grillée, sardines, sofrito, huile d'olive	27
Mijoté de blettes du potager, œuf coulant, grevenbroecker	24
Artichaut au foie gras, condiment barigoule	34

# Pollen x Sturia

Caviar « vintage » (10g), œuf mollet du domaine, crème d'Isigny	46
---	----

# Plats

Côte de veau de lait, premiers champignons, condiment aillé	59
Brocoli gratiné, sauce aux poivres, coulis de capucine	34
Maigre rôti, haricots et céréales, coques, caviar Sturia « Primeur »	55
Faux-filet de bœuf maturé, moelle, carottes, béarnaise	66

# Desserts

Chocolat 70%, caviar osciètre « Sturia », kasha et grué	26
Tatin, pomme du domaine, crème d'Isigny	17
Betteraves du maraîchage, anglaise tagète, brioche pralinée à saucer	17
Chariot de fromages de Pascal Fauville	20

**POLLEN** ✨

Nous ne proposons pas de formule  
spécifique pour les enfants