



L'ETAGE

DEAUVILLE

Menu réalisé avec passion par notre Chef Romain Labrune

LES ENTRÉES

LE BOEUF & SESAME 11€

Tranches de boeuf(cru) façon Carpaccio mariné au sel, émulsion sésame-cébette-wasabi, vinaigrette soja-sauce huitre-sésame-piment vert

LE FOIE GRAS & OIGNONS 19€

Tranches de lobe cuit au sel fumé, tagette, compotée d'oignons rouge parfumée à la baie de passion, coulis passion

LA COQUE & ENDIVE 10€

Endives parfumées à la vanille cuites basse température-snackées, salade croquante d'endives, coques cuites au naturel

LE CHAMPIGNON & NOISETTE 12€

Velouté de champignons de Paris & pleurotes, croustons Nordique, émulsion de pain, poêlées de champignons, noisettes

JAMBON SERRANO & CÂPRES 12€

Jambon Serrano, ricotta câpres-tomates, câpres à queue, beurre maison piment-tomate, focaccia

LE POIREAU & ALGUE 12€

Maki de poireaux-vinaigrette, tartare de laitue de mer-cebettes, vinaigrette wakamé-vinaigre de riz

POKE BOWL 18€

Base : riz à sushi, pousses de soja, édamamé, mangue, chou-rouge, avocat

En trois versions : Saumon mariné / poulet / fallafel *veggie

LES CLASSIQUES

FRENCH TARTARE 21€

PRÉPARÉ PAR NOS SOINS

Bœuf au couteau, cornichons, câpres, échalotes, jaune d'œuf, herbes, sauce de l'Etage, salade & frites fraîches

LE CHEESEBURGER DE L'ÉTAGE 21€

Bœuf, sauce burger de l'Etage, cheddar, salade romaine, tomate, salade & frites fraîches

LE CHEESEBURGER VEGETARIEN 19€

Fallafels, sauce burger de l'Etage, cheddar, salade romaine, tomate, salade & frites fraîches

LES TRUFFES « LOVER »

TARTARE ASSAISONNÉ À LA TRUFFE 29€

PRÉPARÉ PAR NOS SOINS

Bœuf au couteau, échalote, jaune d'œuf, condiment truffe, herbes, salade & frites fraîches

LE CHEESEBURGER À LA CRÈME DE TRUFFE 29€

Bœuf, crème de truffe, salade romaine, Gouda, salade & frites fraîches

LES PÂTES TROFIE & SERRANO 25€

Les pâtes Trofie à la crème de truffe et jambon Serrano

FORMULES MIDI

Uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTRÉE / PLAT
OU
PLAT / DESSERT
19,50 €

ENTRÉE
PLAT ET DESSERT
23,50 €

PLATS

LE CABILLAUD & BROCOLI 24€

Le dos snacké, brocolis en purée & sommités, purée d'olives de Kalamata, condiment brocolis crus & olives de kalamata

LE SAUMON & BUTTERNUT 25€

Le pavé cuit basse température à la passion, butternut en purée à la passion et rôti, condiment passion-butternut, beurre blanc à la passion

LA SAINT-JACQUES & BANANE 26€

Les saint-jacques snackées, bananes plantain en purée et beignets, bananes sautées au lait de coco et purée, crème de coco-colombo

LA VOLAILLE & CHAMPIGNON 25€

Le filet cuit basse température, Poêlée de champignons (pleurotes-Paris-cèpes) carottes & pomme de terre confites à la graisse de canard crème de porto & cognac

LE BŒUF & PANAIS 26€

Le pavé de coeur de rumsteak snacké, purée de panais-épices Aborigène, panais rôti, jus de viande Aborigène, émulsion lait de soja

L'AGNEAU & RUTABAGA 29€

En tarte farçie au chèvre, éfiloché d'agneau confit à l'advieh, rutabaga confit au miel, jus de viande, salade verte

SUPPLÉMENT GARNITURE

Frites fraîches « Maison Lucas » 4,00€

Salade verte 3,50€

Les pâtes Trofie au beurre noisette 4,00€

Les pâtes Trofie à la crème de truffe 9,00€

À PARTAGER

POUR DEUX PERSONNES SUR PLANCHE
(2 GARNITURES AU CHOIX)

La BAVETTE DE BOEUF env 600g 69 €

Marinée aux épices barbecue maison, sauce barbecue

L'ÉPAULE D'AGNEAU DE 7 HEURES 79 €

Fruits secs et son jus

LA PLANCHE MIXTE 24 €

Lomo, chorizo, terrine du Chef, Comté, Camembert, Pont l'évêque à la truffe, crêmeux chèvre miel-céréales & figues

DESSERTS

Réalisé par notre Cheffe Pâtissière Marion Degouve

TRIO DE SORBETS 8€

Citron, fraise, pomme

LA PLANCHE DE FROMAGES 14€

Camembert, Pont l'Evêque à la truffe, crêmeux chèvre miel-céréales & figues, Comté, jeunes pousses

LA VANILLE & PECAN 10€

En tartelette, riz au lait à la vanille fumée, noix de pécan caramélisées, praliné pécan, ganache montée-vanille fumée, glace vanille

LA FIGUE & PAMPLEMOUSSE 11€

Crêmeux pamplemousse, figues rôties & fraîches, gel pamplemousses-figues, tuile croquante

LE CAFE GOURMAND 12€

Finger chocolat-cardamome, Pavlova poire-marrons, Tartelette riz au lait- vanille fumée- ganache-praliné pécan

LE CHOCOLAT & CARDAMOME 10€

Praliné feuillantine-noisette, ganache chocolat Guanaja-manjari & cardamome, crème anglaise, tuile gavotte

LA POIRE & MARRON 12€

Poire pochée à la baie de passion, vermicelle de marron, granité poiré-eau de vie de poire, coulis poire-passion, marrons confits

LE TROU NORMAND « MAISON ROGER GROULT » 9€

Sorbet pomme, Calvados 8 ans d'âge

Prix nets service inclus (PR). Tous nos prix sont en euros et TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Le service en chambre implique une majoration de 15% du tarif indiqué.