



1912

RESTAURANT

Au 1912, vous ne trouverez pas de plats Signature, j'ai pour habitude de renouveler mes recettes à chaque saison.

Au fil des années, je me suis dirigé vers plusieurs régions, pays, cultures où l'approche culinaire était différente où les produits étaient différents.

La noix de St Jacques de Toyoura au Japon n'est pas de même saveur ni texture que celle de Trouville pêchée en baie de Seine.

Ici au 1912, vous ne trouverez pas de bœuf de Kobe ni de Gamberoni de Gênes mais bel et bien de l'agneau normand et des langoustines d'ici.

« Les kilomètres, c'est moi qui les fait pas mes produits ».

Seuls quelques produits qui n'ont pas d'équivalence en Normandie ont ouvert la porte de ma cuisine.

Ce voyage initiatique à la gastronomie m'a permis de découvrir une autre facette de ma cuisine, les plantes aromatiques & les poivres rares...

D'années en années, ma collection s'agrandit, aujourd'hui plus de 80 espèces d'aromatiques agrémentent mes serres et déjà 30 variétés de vrais & faux poivriers accompagnent mes produits au quotidien.

Alors pourquoi le poivre ? c'est de loin le produit qui me touche le plus, je l'ai découvert en préparant une carte aux saveurs hivernales.

En cette période de l'année, les plantes se font rares, alors pour un chef qui tire profit de leurs saveurs, il me fallait trouver un produit alternatif et c'est comme cela que j'ai découvert les vertus du poivre.

Il évolue en fonction de son terroir, et de sa maturité.

Comme les quatre saisons, il passe de vert pour le printemps, rouge en été, orangé en automne pour finir parfois noir ou blanc comme l'hiver.

Voici maintenant le récit d'une histoire de nature et d'hommes qui fait de mon métier, le plus sincère.

J. Thyriot

A nos collaborateurs,

Nous tenons à remercier toutes les équipes de la restauration des Cures Marines qui par leur savoir-faire font revivre La Belle Epoque au 1912.

A nos partenaires,

Afin de vous présenter toute la quintessence de notre cuisine, nous avons au fil du temps sélectionné des partenaires qui nous fournissent chaque jour le meilleur de leur production.

SOCODN, notre grossiste en viande Normande

La ferme du HARDOIN Veau BIO du Mont St-Michel

M.Delaunay, les pigeonneaux de la Suisse Normande

Ferme de la Houssaye, notre producteur de foie gras à Epaignes

L'instant fromage, notre fromager à Trouville-sur-mer

Honfleur Marée, notre Poissonnier

Le Bateau « Gros Loulou » pêche de Trouville-sur-mer

La ferme des Roches Noires Légumes Bio en permaculture

La Famille Patin, nos œufs Bio

Le Moulin du Gué Pierreux, Safran de Normandie Bio

Michel CLUIZEL, notre Chocolatier

Perle de Gascogne, nos huiles

Baume des Anges, extraits de plantes

Good Epices, nos épices

Terre Exotique, spécialiste du Poivre

Feu

Ce Menu dégustation est notre bougie, notre catalyseur.
Etincelant de nouveauté, foyer de notre motivation.
Composé de 12 notes cette partition à portion réduite vous fera découvrir toute ma sensibilité...

110

Eau

Tout comme l'eau qui régénère son environnement,
ce Menu est notre "source" d'inspiration, à la fois sensible &
créatif... Une vague de plaisir iodé.
Composé de 5 notes à base de produits de la mer, il surprend
par sa légèreté.

80

Terre

A l'image de la Terre, ce Menu est comme les racines de notre
cuisine, celui qui assure la stabilité, l'assurance d'un bon repas
riche de notre expérience, de notre savoir-faire...
Composé de 5 notes aux notes terrestres il assure un plaisir
gourmand.

80

Air

Ce menu végétarien, tous comme l'air que l'on respire, est notre
souffle intellectuel & artistique, il est notre vent de connaissance,
un air nouveau toujours à la recherche de sensation profonde...
Composé de 5 notes, il n'exclut pas les produits d'origine
animale.

70

5^e Élément (-14 ans)

Fusion de tous ces symboles, il est destiné aux plus jeunes.
Apprentis du goût & aventuriers de nouvelles saveurs,
un Menu pour surprendre et amuser ses papilles.

25



Truffe Noire / Fromages d'ici / Poivre de Muntock blanc

Le tortellini aux fromages & tuber Melanosporum.



Champignons / Cardons / Poivre de Timiz

Les champignons d'hiver en tempura, accompagnés d'une infusion de sous-bois au poivre d'Ethiopie.



Légumes Bio / Miel de nos ruches / Poivre de Likouala

Légumes & fruits de saison préparés comme un tajine.



St Jacques / Radis noir / Poivre rouge de Bolovens

Les noix juste saisies relevées d'un tarama de corail. Jus de barde & soja fumé.



Homard / Litchi / Baies de Sil-Timur

Les médaillons de homard bleu qui s'assaisonnent de gingembre & litchi, perle de butternut à l'estragon du Mexique.



Turbot / Oca / Baies des Cîmes

Le filet de turbot déposé sur un coulis de betterave à la tagete.



Foie gras de Canard / sésame / Poivre rouge de Kampot

Le canard de la ferme de la Houssaye façon chou farci.



Truffe Noire / Crosnes / Poivre blanc de Bellem

Les différentes textures de truffe du Périgord et topinambours.



Boeuf Black Angus / salsifis / Poivre blanc de Penja

Le filet poêlé à la tanaïse, salsifis roulés au grué cacao.



Notre chariot de fromages affinés



Chocolat Bio / Pomme de Terre / Poivre noir de Wayanad

Le chocolat Mokaya 66% caché sous de fines feuille de pomme de terre croustillantes.



Pomme / Calvados / Baies de Chiloé

Toute la pomme, rafraîchis d'un sorbet thé vert au calvados.

5^e Élément

Le velouté de carottes au lait de coco.

Ou

L'assiette de légumes BIO

Le Filet de Saumon Bio étuvée

Ou

Le Filet de volaille Normand Bio

Garniture au choix :

Frites maison, riz, légumes vert, purée de légumes

Suggestion de notre chef pâtissier

Ou

Glaces et Sorbets



LA CARTE DES VINS

« Un grand vin est une conjugaison de complexité, de finesse, d'équilibre et de persistance qui procure un grand plaisir chez le dégustateur. Avec le temps, il doit gagner en saveurs et en arômes. Sa grandeur d'expression lui vient plus de son terroir que de son cépage et/ou de son millésime.

Il n'y a pas de grand vin sans un homme qui, par son intelligence du terroir, saura en révéler toute la quintessence. »

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANCS MILLESIMES BRUT VINTAGE 75CL

| | |
|------------------------------------|------|
| Roederer Cristal 2009 | 550€ |
| Taittinger Comte de Champagne 2007 | 300€ |
| Laurent Perrier Grand Siècle | 300€ |
| Laurent Perrier Millésimé 2008 | 140€ |
| Dom Pérignon 2009 | 420€ |
| Jacquart Alpha cuvée vintage 2010 | 250€ |
| Jacquart Blanc de Blanc 2013 | 125€ |

CHAMPAGNES BLANCS BRUT 75CL

| | |
|---------------------------|------|
| Laurent Perrier la cuvée | 90€ |
| Louis Roederer brut | 90€ |
| Taittinger réserve | 100€ |
| Pommery brut royal | 98€ |
| Duval Leroy Cuvée des MOF | 110€ |

CHAMPAGNES ROSES 75cl

| | |
|--------------------------|------|
| Laurent Perrier Rosé | 155€ |
| Taittinger prestige Rosé | 100€ |
| Ruinart Rosé | 165€ |
| Ruinart Blanc de Blanc | 165€ |

LA SELECTION DES VINS AUX VERRES

Les Chamapgues à la coupe 15CL

| | |
|----------------------------------|-----|
| Laurent Perrier Brut | 18€ |
| Taittinger Prestige Rosé | 19€ |
| Laurent Perrier Rosé | 25€ |
| La sélection de notre sommelière | 22€ |

Blancs 12CL

| | |
|--|-----|
| Sancerre Md Bourgeois « Domaine Henri Bourgeois » 2017 | 14€ |
| La cuvée Nuance « Domaine de la Cendrillon » 2018 | 13€ |
| Pinot-Gris réserve « Domaine Lorentz » 2018 | 12€ |
| Rully les villeranges « Domaine Faiveley » 2015 | 15€ |

Rouges 12CL

| | |
|--|-----|
| XP 75 Winery Parisienne | 15€ |
| Mercrey « Domaine Meix Foulot » 2017 | 14€ |
| Pinot noir réserve « Domaine Lorentz » 2017 | 12€ |
| Chinon "Domaine Moulin à Tan", Pierre Sourdis 2018 | 12€ |
| Pomerol « Château du couvent » 2016 | 14€ |

Rosés 12CL

| | |
|--|-----|
| Sancerre « Château Crézancy » 2018 | 12€ |
| Château Coussin, Côte de Provence Sainte Victoire 2017 | 12€ |

Les Moelleux 10CL

| | |
|--|-----|
| Jurançon moelleux « Château Jolys » 2015 | 12€ |
| Château des Ormes 2016 | 12€ |
| VDL John Commandaria | 14€ |

LES VINS BLANCS 75cl

La Vallée de la Loire

| | |
|--|-----|
| Touraine Chenonceaux « Domaine de la Renne » 2016 | 55€ |
| Savennière Chamboureau « Domaine FL » 2010 | 75€ |
| Château du Coing Saint-Fiacre Muscadet de sèvre et Maine sur Lie « Domaine Comte de Saint-Hubert » 2013 | 45€ |
| Sancerre Md Bourgeois « Domaine Henri Bourgeois » 2017 | 62€ |
| Sancerre le Vallon « Domaine des Terres Blanches » 2016 | 65€ |
| Sancerre « Domaine Comte Lafond » 2016 | 60€ |

L'Alsace

| | |
|---|-----|
| Gewurztraminer Cuvée Théo « Domaine Faller » 2018 | 78€ |
| Riesling Cuvée Théo 2018 | 65€ |
| Pinot-Gris réserve « Domaine Lorentz » 2018 | 40€ |
| Pinot-Gris Grand Cru « Kanzlerberg » 2011 | 70€ |

La Bourgogne

| | |
|--|------|
| Mercurey « Domaine Faiveley » 2017 | 60€ |
| Montagny 1 ^{er} cru « Domaine de Montorge » 2016 | 70€ |
| Chablis 1 ^{er} cru « Domaine Vrignaud » 2016 | 95€ |
| Chablis Grand Cru Bougros « Domaine Vauroux » 2009 | 145€ |
| Saint-Romain sous le château « Domaine J. Sordais » 2016 | 86€ |
| Nuits Saint-Georges 1 ^{er} cru « Domaine Rion » 2017 | 168€ |
| Meursault Blagny 1 ^{er} cru « Domaine Matrot » 2017 | 178€ |
| Meursault 1 ^{er} cru Charmes « Domaine Bitouzet Prieur » 2015 | 195€ |
| Rully les villeranges « Domaine Faiveley » 2015 | 65€ |
| Beaune « Domaine Vougeraie » 2014 | 95€ |
| Pernand-Vergelesses 1 ^{er} cru sous frétilles « Domaine Dubreuil » 2017 | 95€ |
| Corton-Vergennes grand cru « Château de Meursault » 2015 | 430€ |
| Corton-Charlemagne grand cru « Domaine Juillot » 2012 | 295€ |
| Puligny-Montrachet Les Levrons « Domaine Bitouzet-Prieur » 2017 | 145€ |

La Vallée du Rhône

| | |
|---|------|
| Condrieu cave Saint-Désirat 2016 | 125€ |
| Condrieu Grain d'Emotion « Guy Frange » 2017 | 151€ |
| Crozes-Hermitage « Domaine Michelas Saint-Jemm's » 2016 | 70€ |
| Châteauneuf-du-Pape « Domaine Père Caboché » 2018 | 75€ |

La Provence

| | |
|---|-----|
| Côteaux d'Aix en Provence « Château Beaulieu » 2017 | 45€ |
| Côte de Provence sainte Victoire « Château Coussin » 2016 | 45€ |
| Sauvignon vin de Pays des Alpilles | |
| « Domaine Abbaye de Pierredon » AB 2018 | 48€ |

Le Languedoc-Roussillon

| | |
|---|------|
| IGP Pays d'Oc Chardonnay « Domaine Fournas » AB 2016 | 38€ |
| Clairette du Languedoc « La croix Chaptal » 2016 | 40€ |
| Nautica « domaine Ortola » 2017 AB 2015 | 43€ |
| Nuance « Domaine de la Cendrillon » 2018 | 46€ |
| IGP Saint-Guilhem-le-Désert « Mas de Daumas Gassac » 2015 | 148€ |
| IGP Saint-Guilhem-le-Désert « Mas de Daumas Gassac » 2017 | 130€ |
| Les Sorcières « Domaine du Clos des Fées » 2017 | 50€ |
| IGP Côtes Catalanes Calcinaires « Domaine Gauby » 2017 | 65€ |
| Grange des Pères 2015 | 194€ |

Le Sud-Ouest

| | |
|--|-----|
| Jurançon moelleux « Château Jolys » 2015 | 50€ |
|--|-----|

Bordeaux

Pessac-Léognan

| | |
|---|------|
| Château Lamothe-Bouscaut 2017 | 70€ |
| Château Carbonnieux 2012 | 110€ |
| Château Pape Clément « Domaine Clémentin » 2014 | 148€ |

Sauternes

| | |
|---|------|
| Château des Ormes 2016 | 65€ |
| Château Climens 1 ^{er} Grand cru classé 2005 | 320€ |
| Château Suduiraut 2009 | 265€ |

LES VINS ROUGES 75cl

La Vallée de la Loire

| | |
|--|-----|
| Saumur Champigny les Andides 2016 | 42€ |
| Menetou-Salon « Domaine les Marcets » 2017 | 55€ |
| Bourgueil Clos Nouveau 2010 | 96€ |
| Chinon Le Moulin à Tan « Pierre Sourdis » 2018 | 40€ |
| Sancerre « Terres Blanches » 2016 | 55€ |

Le Beaujolais

| | |
|---|-----|
| Moulin à Vent « Domaine Louis-Tête » 2016 | 45€ |
| Chiroubles cuvée Milinand « Domaine Louis-Tête » 2015 | 42€ |
| Juliéna Perdrix « Domaine Louis-Tête » 2017 | 40€ |

La Bourgogne

| | |
|--|------|
| Mercrey Meix Foliot 2017 | 68€ |
| Ladoix « Domaine Faiveley » 2017 | 70€ |
| Marsannay Echezeaux « Domaine Faiveley » 2017 | 90€ |
| Beaune Cent-Vignes 1 ^{er} cru « Domaine Bitouzet-Prieur 2017 | 110€ |
| Savigny lés Beaune 1 ^{er} cru les Vergelesses « Domaine Dubreuil - Fontaine » 2017 | 135€ |
| Aloxe-Corton 1 ^{er} cru les Valozières « Domaine E. Cornus » 2014 | 210€ |
| Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru « Domaine Morgeot » 2013 | 145€ |
| Nuit Saint-Georges 1 ^{er} cru au Chaignot « Domaine Faiveley » 2011 | 177€ |
| Nuit Saint-Georges 1 ^{er} cru les Corvées Pagets « Domaine Vougeraie » 2015 | 180€ |
| Nuits Saint- Georges vieille vigne « Domaine Rion » 2017 | 125€ |
| Morey Saint-Denis 1 ^{er} cru Clos des Ormes « Domaine Ligner » 2014 | 155€ |
| Vosne-Romanée « Domaine de Chauvenet » 2017 | 148€ |
| Chambertin Clos de Beze « Domaine Faiveley » 2013 | 725€ |
| Chambolle-Musigny « Domaine Lignier » 2013 | 155€ |
| Pommard « Domaine J. Sordet » 2016 | 128€ |
| Pommard les Vaumuriens « Domaine Chantal Lescure » 2014 | 137€ |
| Volnay 1 ^{er} cru les Pitures « Domaine Bitouzet-Prieur » 2014 | 145€ |
| Volnay 1 ^{er} cru Champans « Domaine Jacques Prieur » 2011 | 215€ |
| Volnay 1 ^{er} cru Clos Deschênes « Château de Meursault » 2015 | 265€ |
| Echezeaux grand cru « Domaine Clerget » 2012 | 300€ |
| Corton Bressandes Grand Cru « Domaine Dubreuil » 2014 | 158€ |
| Corton Clos des Cortons « Domaine Faiveley » 2013 | 465€ |

La Vallée du Rhône

| | |
|--|------|
| Croze- Hermitage « Michel St Jemms » 2018 | 55€ |
| Saint Joseph Septentrio 2017 | 65€ |
| Cornas Harmonie « Domaine Guy Farge » 2016 | 85€ |
| Hermitage « Domaine M. Chapoutier » 2011 | 180€ |
| Côte-Rôtie « Domaine Garon » 2017 | 135€ |
| Côte-Rôtie « Domaine Jasmin » 2017 | 169€ |
| Côte-Rôtie Château d'Ampuis « Domaine Guigal » 1999 | 264€ |
| Châteauneuf-du-Pape « Domaine Père Caboché » 2017 | 85€ |
| Châteauneuf-du-Pape le Vieux Télégraphe « Famille Brunier » 2014 | 225€ |
| Rasteau « Domaine Richaud » 2016 | 69€ |

La Provence

| | |
|---|-----|
| Vespro vin de Pays Cabernet,Sauvignon,Syrah « Domaine Abbaye Pierredon » AB 2014 | 65€ |
| Bandol « Domaine des Baguiers » 2015 | 75€ |

Le Languedoc-Roussillon

| | |
|--|------|
| Terrasse du Larzac la Croix Chaptal « Cuvée Charles » 2015 | 40€ |
| IGP Côtes Catalanes Cap Sud AB 2015 | 45€ |
| Saint-Chinian « Château Fonsalade » 2015 | 55€ |
| IGP Côtes Catalanes Vieilles-Vignes « Domaine Gauby » 2016 | 115€ |
| AOP Côte du Roussillon Villages Muntada « Domaine Gauby » 2013 | 305€ |
| Les Sorcières « Domaine du Clos des Fées » 2017 | 50€ |
| Les Clos des Fées « Domaine du Clos des Fées » 2014 | 165€ |
| IGP Saint-Guilhem-le-Désert « Mas de Daumas Gassac » 2012 | 168€ |
| IGP Saint-Guilhem-le-Désert « Mas de Daumas Gassac » 2014 | 148€ |
| Minervois Estibales l'Ostal « Domaine Cazes » 2015 | 45€ |
| Grange des Pères 2015 | 158€ |

Le Sud-Ouest

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Madiran « Domaine de Poujo » 2015 | 40€ |
| Madiran « Montus » 2008 | 75€ |

L'Italie

| | |
|----------------------------------|-----|
| Impronte Bolgheri Superiore 2012 | 86€ |
|----------------------------------|-----|

Bordeaux

Saint-Emilion Grand cru

| | |
|--|------|
| La Closerie de Fourtet 2014 | 120€ |
| Château le Tertre Roteboeuf 2007 | 535€ |
| Les Terrasses de Saint Christophe 2016 | 60€ |

Pomerol

| | |
|--|------|
| Château Nenin 2012 | 165€ |
| Château Clos Bel Air 2014 | 90€ |
| Château Moulinet 2008 | 125€ |
| Fugue de Nenin « 2 nd vin du château Nenin » 2007 | 135€ |
| Château la Conseillante 2011 | 220€ |

Haut-Médoc

| | |
|------------------------------|------|
| Château Malescasse 2015 | 75€ |
| Château Sociando-Mallet 2011 | 115€ |

Listrac-Médoc

| | |
|--|-----|
| Château Fourcas-Dupré cuvée Hautes-Terres 2012 | 55€ |
|--|-----|

Margaux

| | |
|-----------------------------|--------|
| Château Rauzan Ségla 2006 | 235€ |
| Château Palmer 2012 | 698€ |
| Château Margaux 1985 | 2 500€ |
| Château Brane-Cantenac 2006 | 255€ |
| Margaux Henri Lurton 2012 | 90€ |

Saint-Julien

| | |
|---|------|
| Château la Croix Beaucaillou 2011 | 195€ |
| Sarget de Gruaud Larose « 2 nd vin du château Gruaud Larose » 2015 | 85€ |

Pauillac

| | |
|---|------|
| Pauillac de Lynch-Bages « JM Cazes » 2011 | 120€ |
| Château Montgrand-Milon 2011 | 88€ |
| Château Lynch-Bages grand cru classé 2008 | 400€ |

Saint-Estèphe

| | |
|--|------|
| Château Dame de Montrose 2010 | 165€ |
| Château Domeyne cru bourgeois 2008 | 90€ |
| Château Montrose grand cru classé 2008 | 295€ |

LES VINS ROSES 75cl

La Provence

Château Coussin, Côte de Provence Sainte Victoire 2017 45€

La Vallée de la Loire

Sancerre « Château Crézancy » 2018 45€

LES DEMI-BOUTEILLES 37.5cl

Blancs

Pouilly-Fuissé « Domaine Pascal Renaud » 2017 38€

Pouilly fumé « Domaine Hubert Veneau » 2018 34€

Chablis « Domaine Brocard » 2017 32€

Sancerre « Château Crézancy » 2018 35€

Rouges

Sancerre « Château Crézancy » 2017 35€

Mercurey Meix Foliot 2017 40€

Château Léoville-Poyferré 2007 **Saint-Julien** 125€

Château d'Armailhac 2004 90€

Rosés

Château Roubine cru classé cuvée Preinium **AB** 2017 35€

Bandol « Domaine Fontbrune » 2017 25€

LES EAUX MINERALES PLATES

| | |
|-------------|----|
| Vittel 1L | 8€ |
| Evian 1L | 8€ |
| Vittel 50cl | 6€ |
| Evian 50cl | 6€ |

LES EAUX MINERALES GAZEUSES

| | |
|-----------------------------|-----|
| Chateldon 75cl | 10€ |
| Eau de Perrier fines bulles | 8€ |
| Badoit 1L | 8€ |
| San Pellegrino 1L | 8€ |
| San Pellegrino 50cl | 6€ |
| Badoit 50cl | 6€ |