

Pour un bon équilibre du service, nous vous conseillons de choisir un menu servi pour l'ensemble de la table.

Le Menu Dégustation « 6 services »

Servi pour l'ensemble de la table

L'œuf « parfait » aux truffes (tuber uncinatum)
Purée de céleri, émulsion mascarpone tartufata

Les huîtres juste snackées, pickles d'échalotes
Carottes, coulis de nos betteraves crapaudine

Le poisson « retour de pêche », crémeux de chou-fleur
Câpres, olives de Kalamata, citron de Menton

La presa de Pata Negra à la plancha, zaatar,
Quelques rattes du Touquet poêlées, ail « noir et blanc »

L'escalope de foie gras croustillante, bouillon de volaille
Légumes d'hiver

Dessert au choix

menu 90 €

Le Menu Dégustation « 4 services »

L'œuf parfait aux truffes
Purée de céleri, émulsion mascarpone tartufata

Les huîtres juste snackées, pickles d'échalotes
Carottes, coulis de nos betteraves crapaudine
ou

Le poisson « retour de pêche », crémeux de chou-fleur
Câpres, olives de Kalamata, citron de Menton

La presa de Pata Negra à la plancha, zaatar
quelques rattes du Touquet poêlées, ail « noir et blanc »
ou

L'escalope de foie gras croustillante, bouillon de volaille
Légumes d'hiver

Dessert au choix

Le menu : 69 €

Merci de bien nous prévenir de toute allergie ou restriction alimentaire
Un cahier répertoriant les ADO est à votre disposition à la réception

Food allergies and intolerances :
before ordering, please speak to a member of staff about your requirements.

Le Menu « Découverte »

Menu annoncé

Entrée - Plat - Dessert

élaborés selon l'inspiration du chef
en fonction de nos spécialités du moment et du marché

menu à 42€

La « Pause-Déjeuner » 22 €

Menu annoncé :

Entrée - Plat - Dessert

Cette formule « rapide » est servie les mercredi, jeudi et vendredi
A l'exception des jours fériés

Les Desserts

(à commander en début de repas)

Nos chocolats 1^{er} Cru de plantation et nos pralinés proviennent de la Maison Cluizel

La coque meringuée passion, *fruits exotiques*
sorbet coco au rhum Don papa

Tarte fine sablée, frangipane amande-noisette, agrumes
mousseline yuzu

Capuccino gourmand « café-chocolat-gianduja »

Comme une religieuse ...

Notre plateau des fromages normands inattendus

Le menu « Petit Gourmet » (jusque 12 ans) : 14.5 €

Si vous ne souhaitez qu'un seul plat : prix à la carte

Entrée : 28 €

Plat principal : 38 €

Dessert ou fromage : 14 €

*Nous sommes tributaires du marché et des choix de notre clientèle
Merci de votre compréhension si nous sommes amenés à modifier un plat.*

