

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

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

Le Menu Dégustation

Servi pour l'ensemble de la table

Prix de ce menu : 75 €

Prix de ce menu avec le plat supplémentaire : 95 €

*Un accord mets et vins peut vous être proposé : 35 €/pers.**

Mise en bouche

*L'œuf « parfait » aux truffes (tuber albidum pico)
Purée de céleri, émulsion parmesan et tartufata*

*Les coquilles Saint-Jacques grillées au *panko*
jus court mandarine*

Plat supplémentaire

*Bar de ligne consommé au thé matcha
crémeux de petits pois*

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

L'espuma de Neufchâtel fermier aux truffes

Dessert au choix

** 2 verres de vin blanc et rouge de 15 cl et 1 vin de dessert 8 cl/pers.*

Le Menu « Découverte » 42€

Menu annoncé

Entrée - Plat - Dessert au choix
élaborés selon l'inspiration du chef
en fonction de nos spécialités du moment et du marché

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)

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

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

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 €
