

Entrées

Le Hareng Pomme de terre Ratte du Touquet, hareng fumé, condiment balsamique blanc et coriandre. <i>Kipper, baby potatoes, white balsamic and coriander condiment.</i> (4)	21/28€
Le Sanglier En civet, coco blanc confits au jus et carottes. <i>Wild boar stew, with it's beans and carrots.</i> (1.7)	21/28€
Le Velouté Velouté de panais et Génépi, polenta Taragna croustillante aux champignons. <i>Parsnip and genepi veloute, crispy Taragna polenta with mushrooms.</i> (7)	21€
Le Foie Gras En terrine parfumée au sapin, gelée canard et Granny Smith. <i>Foie Gras terrine flavoured with pine tree, duck jelly and Granny Smith.</i> (3) (Sup 5€ sur le menu)	24€

Poissons

Les Saint-Jacques Noix juste saisies, persil racine, topinambour et jus matelote. <i>Scallops, parsley root ,jerusalem artichoke and matelote juice.</i> (4.14) (Sup 8€ sur le menu)	45€
Le Cabillaud Skrei Filet cuit meunière, fenouil cuit et cru, citron, émulsion Combawa. <i>Skrei cod fillet meuniere style, cooked and raw fennel, lemon, and Combawa emulsion.</i> (1.4.14)	31€
Le Végétarien Risotto Arborio aux betteraves, mini betteraves confites et ses pickles. <i>Beetroot Arborio risotto, confit beetroot and it's pickles.</i> (7)	25€

Viandes

Le Bœuf

Le Faux-Filet Angus Argentin, patates douces, endives et sirop d'érable.

Jus de bœuf au sirop d'érable.

42€

Angus beef sirloin steak , sweet potatoes, endives and maple syrup, gravy.

(7)

(Sup 6€ sur le menu)

Le filet de Poulet Label Rouge,

En basse température, farci aux morilles, choux en couleur et texture, sauce suprême.

32€

Slow cooked chicken fillet stuffed with morels, cabbage declination, gravy.

(3.7)

La Blanquette Moderne

Filet de veau en basse température, riz croustillant, légumes de saison et jus de viande.

38€

Slow cook veal fillet, crispy rice, seasonal vegetables and gravy.

(7.9)

Fromages

Sélection de fromages affinés.

17€

Local cheese selection.

(Sup 4€ sur le menu)

(7)

Desserts

Tartelette au chocolat Shouka, glace à la peau de fèves de cacao, cœur coulant praliné au grué de cacao et noisettes.

14€

Shouka chocolate tartlets, cocoa bean skin ice cream, praline heart with cocoa and hazelnuts.

(3.5.7.8)

Riz au lait, mousse de riz, confiture de lait, reine des prés et tuile de riz croustillante.

14€

Rice pudding, rice foam, milk marmalade, meadowsweet and crispy tuile.

(3.7)

Pavlova, ganache infusée, fruits exotiques, sorbet thé et citron.

14€

Pavlova, meringue, infused ganache, exotic fruits, lemon and tea sorbet.

(3.7)

Mille-Feuille au sarrasin, caramel onctueux à la vanille, glace sarrasin et mascarpone.

Mille feuille with buckwheat, vanilla caramel, buckwheat and mascarpone icecream.

28€

(servi pour deux personnes minimum/served for a minimum of two people)

(3.5.7.8)