

La carte

" Les plats sont fait maison et élaborés sur place à base de produits bruts... "

" Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes "

Les entrées

- * Foie gras de canard mi cuit,
pommes fruits dans tout ses états 20€
- * Noix de St Jacques snackées,
haricots Tarbais en mousseline, mangue et écume de bardes 20€
- Raviolis de langoustines, maïs à la vanille, voile de pistache, 23€

Les poissons

- * Maigre Sauvage, fumet façon blanquette
jeunes carottes de saison, anchoïade de tomates et maviar 29€
- * Dos d'esturgeon, rôti au beurre demi-sel, émulsion amande
kasha à l'orange sanguine, choux rave au caviar 29€
- Duo de ris de veau et raviolis de langoustines, 35€
- Pêche du jour Prix selon le marché

Les viandes

- * Pigeonneau de Marie Le Guen en deux cuissons, jus de viande
pulpe de racines de persil, potimarron et cerfeuil tubéreux 32€
- * Carré de cochon d'Éric Ospital,
purée de rattes du Touquet, ail au thym, abricot confit au Ballantines 29€
- Filet de Bœuf "race à viande",
duo de betteraves, polenta au pecorino truffé, velouté gorgonzola 32€

Les fromages

- Sélection de Fromages affinés 12€

Menu Affaire 28€ (uniquement le midi) Entrée + Plat + Dessert

" Les menus et les desserts suivants sont servis uniquement le soir "

Nos desserts

sont réalisés par notre pâtissière Julie FERIOLI

Tous nos chocolats proviennent de la Cacaoterie de Luc Dorin

Les desserts suivants demandent une attention particulière et sont à commander
En début de repas.

* Profiteroles chocolat noir, noisette crèmeux caramel et sauce chocolat	14€
* Biscuit moelleux poire, Spéculoos, ganache vanille et poires pochées	14€
Carré chocolat noir, orange et son pain d'épices	15€
Soufflé chaud au Grand Marnier, cœur glacé	15€

Menu Augusta 49€

(Composez votre menu en suivant l'astérisque *)

(D'une entrée ET poisson ET viande ET dessert)

Menu Découverte 69€

(Menu Choisi pour l'ensemble de la table, dernière commande 21h 15)

Foie gras de canard mi cuit,
pommes fruits dans tout ses états

Raviolis de langoustines, maïs à la vanille, voile de pistache

Maigre Sauvage,
jeunes carottes de saison, anchoïade de tomates

Filet de Bœuf "race à viande",
duo de betteraves, polenta au pecorino truffé, velouté gorgonzola

Sélection de nos fromages

Pré-dessert

Biscuit moelleux poire, Spéculoos, ganache vanille et poires pochées