

NOS SUGGESTIONS

à la carte

LES ENTRÉES

entrée du menu « le déjeuner » 7

à choisir parmi les entrées de la page de droite

tataki de truite 20

vierge citron vert/herbes fraîches, gel mangue

terriner de foie gras de canard 20

chutney cranberry, pomme, pineau des Charentes

LA CARTE DU MOMENT

tartare de bœuf aux saveurs d'Asie 21

soja-sésame-gingembres

bœuf charolais ^{FRANCE}, frites, salade

tataki de truite version plat 25

huile vierge citron vert, estragon, ciboulettes

gel mangue, salicorne, frites, salade

dos de cabillaud nacré 28

crème d'ail & vin blanc,

rattes du Touquet rôties, légumes de l'instant

bavette de bœuf Wagyu Australie* 48

purée de pommes de terre, légumes, jus corsé

NOS PLATS « TRADITIONS »

risotto à la truffe 26

riz carnaroli, parmesan, truffe d'été

sole meunière * 29

petits légumes, purée de pommes de terre

faux-filet de bœuf Argentin premium* 32

sauce chimichurri,

rattes du Touquet rôties, légumes de l'instant

filet de bœuf charolais 28

purée de pommes de terre,

légumes de saison, jus de viande

aux morilles 31

ris de veau meunière 28

ris de veau, purée de pommes de terre,

légumes de saison

ris de veau aux morilles 31

ris de veau, pasta du moment, parmesan

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS * SELON ARRIVAGE

MENU POUR

le déjeuner

/ ENTRÉE, PLAT / OU / PLAT, DESSERT /

20

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

23

Nos menus sont servis uniquement en semaine, hors week-end & jours fériés.

SEMAINE DU 6 SEPT AU 10 OCTOBRE

ENTRÉES AU CHOIX

gâteau de foies

foies de volaille, sauce tomate,

olives vertes, croûtons dorés

tarte fine salée

houmous de lentilles corail aux épices,

fruits de mer en escabèche

poireaux vinaigrette

poudre d'œuf dur, crumble de pain, noix,

herbes fraîches, vinaigrette à l'huile de noix

PLATS AU CHOIX

poulet au citron

filet de poulet mariné, vierge à l'estragon,

déclinaison autour du céleri

choucroute de la mer

trilogie de poissons, saumon, églefin, dorade,

coquillages, choucroute, crème persillée

inspiration végétarienne

œuf parfait, potirons, pois chiches, épinards,

chantilly au gorgonzola, graines de courges

DESSERTS AU CHOIX

omelette norvégienne

flambée au « Grand Marnier »

baba au rhum

litchi, ananas, chantilly

tarte chocolat / noisette Weiss

coulis caramel

2 boules de glace ou sorbet

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS * SELON ARRIVAGE