

à la carte

LES ENTRÉES

entrée du menu « le déjeuner » 7

à choisir parmi les entrées de la page de droite

carpaccio de saumon mariné 20

huile vierge citron/herbes fraîches, gel mangue

terrines de foie gras de canard 20

chutney de saison

LA CARTE DU MOMENT

tartare de bœuf 21bœuf charolais ^{FRANCE}, frites, salade, câpres, cornichons, tabasco, moutarde**carpaccio de saumon version plat** 25

huile vierge citron vert, herbes fraîches, gel mangue, frites, salade

dos de cabillaud nacré 28

Vinaigrette marron & truffe, 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

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 1 AU 5 DECEMBRE

ENTRÉES AU CHOIX

inspiration

mousse de butternut, pickles de légumes, chorizo Bellota, crumble parmesan/chorizo

tartare de la mer

tartare de merlan, carottes & petits pois, coulis d'épinard à l'ail

douceur d'hiver

velouté de patate douce & lentilles corail, crème de coco, mélange de graines

PLATS AU CHOIX

filet mignon de cochon

tombée de choux & lentilles vertes aux lardons, bouillon au jus de viande

filet de dorade sébaste

quinoa aux herbes fraîches, légumes de l'instant, huile d'olive

pasta

gratin de crozets aux champignons, béchamel au comté, fraîcheur d'endives colorées

DESSERTS AU CHOIX

cheese cake citron

brunoise de kiwi, crumble

dôme chocolat lait Weiss

sablé breton, coulis griottes

financier aux amandes & châtaignes

sauce chocolat / marron, crème marron, chantilly

2 boules de glace ou sorbet

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS * SELON ARRIVAGE