

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

terrine 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, ratte 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 32**premium***

sauce chimichurri, ratte 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 15 au 19 DECEMBRE

ENTRÉES AU CHOIX

salade césar

salade romaine au poulet mariné, croûtons, sauce césar aux anchois, oignon, parmesan

tartare de lieu noir

assaisonné de betteraves, la vinaigrette chioggia & le coulis moutardé

velouté d'hiver

velouté de carotte à l'orange, mélange de graines, huile aux agrumes

PLATS AU CHOIX

faux filet de veau snacké

potatoes de patates douces rôties, sauce tartare

pavé d'églefin

pasta «orzo & poêlée de champignons, crème d'une bisque de crevettes

risotto

risotto à la crème de bleu, compotée de poires, noix concassées

DESSERTS AU CHOIX

Paris-Brest

ganache praliné, chou aux éclats de noisette

mousse chocolat noir fumé Satarem Weiss

compotée de fruits rouges, crumble aux noix

crème brûlée vanille