

à la carte

LES ENTRÉES

entrée du menu « le déjeuner » 7

à choisir parmi les entrées de la page de droite

gravlax de truite 20

huile vierge, passion, ananas, citron, coriandre,

terriner 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**gravlax de truite version plat** 25

huile vierge aux saveurs exotiques, passion, ananas, coriandre, frites, salade

dos de cabillaud nacré 28

crème d'estragon, 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

sole meunière * 29

petits légumes, purée de pommes de terre

paleron de veau aux morilles* 28

crèmes aux morilles, rattes du Touquet rôties, légumes de l'instant

filet de bœuf Charolais ^{FRANCE} 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

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 23 AU 27 MARS 2026

ENTRÉES AU CHOIX

taboulé de poulet

fine semoule, dés de poulet, ciboulette, jus de citron, tomates confites, poivrons,

salade d'encornet

assaisonné huile d'olive-aneth-échalote, coulis de courgette jaune-menthe

inspiration végétarienne

carpaccio betteraves rouges, croûtons, pointes de ricotta, vinaigrette graine de coriandre

PLATS AU CHOIX

faux-filet de veau servi rosé

purée de panais, quelques rattes du Touquet, sauce chimichurri

dos de lieu noir nacré

crèmeux d'asperges, petits pois, coulis d'herbes fraîches

pasta

gnocchis poêlés, gorgonzola, noix torréfiées, quelques endives fraîches

DESSERTS AU CHOIX

chou vanille

crème pâtissière, chantilly, caramel, chouchou

mousse chocolat

fruits rouges, crumble

île flottante au café

crème anglaise au café

2 boules de glace ou sorbet