

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,

terrinerie 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 13 au 17 AVRIL 2026

ENTRÉES AU CHOIX

crémeux d'œuf parmesan

bœuf séché, pickles de légumes, croûtons de pain noir

ceviche de lieu noir

purée de carottes au cumin, huile d'olive citronnelle, tuile croustillante

ile flottante salée

crème de petits pois / menthe, trait d'une réduction de balsamique

PLATS AU CHOIX

filet de canard servi rosé

purée de pommes de terre, légumes de l'instant, gastrique aux kumquats

filet de saumon poêlé

émincé fenouil & tomates confites, huile vierge de légumes croquants

arancini

boulette de riz panée au cœur mozzarella, sauce tomate, roquette

DESSERTS AU CHOIX

ananas rôti

crémeux chocolat blanc, copeaux & gel coco

comme un framboisier

crème diplomate vanillée, compotée framboise

mousse chocolat noir / caramel

siphon praliné, éclats de noisettes

2 boules de glace ou sorbet