

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 4 au 7 MAI 2026

ENTRÉES AU CHOIX

inspiration

rôti froid de cochon, sauce aux poivres, câpres, concombre, pickles radis, croûtons

tarte salée en fraîcheur

salade de fenouil, infusion de sa graine, biscuit amande salé

inspiration végé

panna cotta carotte, pop-corn de sarrasin, mousse légère de fromage de chèvre

PLATS AU CHOIX

paleron de bœuf confit

jardinière de légumes aux lardons, petits pois, carottes, pommes de terre, oignons

dos de lieu noir

purée céleris, huile vierge ciboulette/citron/céleri

risotto primavera

riz carnaroli, méli-mélo de légumes, pesto basilic-parmesan

DESSERTS AU CHOIX

pavlova abricot

meringue, chantilly, sorbet abricot romarin

rocher coco

pointes de mousse chocolat

tiramisu café

mascarpone, café, biscuit cuillère

2 boules de glace ou sorbet