



Auberge de la Marine

Cuisine d'inspiration...

Dimanche 14 Avril 2024 - pleine mer 17h05 haut 08.44 m

Cette carte est élaborée avec la volonté de valoriser le travail de nos producteurs et pêcheurs Français.

Entrées 15€

Ceviche de Daurade Ikejimé côte d'opale, mayonnaise de céleri, sorbet cerfeuil...

Œuf de plein air Mollet, poêlée d'aster Maritime, lardons de bar fumé, chèvre frais...

Huîtres de St Vaast, panais, charcuterie de Sanglier, écume au poivre Timut...

Saint Jacques de la Maddy, ail des Ours, champignon gris du cap gris nez...

Cromesquis de Lapin du haut clocher, sauce tartare laitue de mer et wakamé, Pickles...

Plat, La Mer 25€

Filet de Grondin Perlon, en chapelure de popcorn, beurre blanc mousseux au jus de Coquillages...

Bar d'élevage de la côte d'opale, fumet de crevettes grises au safran de la baie de Somme...

Daurade Ikejimé, Asperge, Aster Maritime, patate douce... (Sup 6€)

Plat, La Terre 25€

Lapin du haut Clocher, en choux farci, petit pois, pomme de terre des sables...

Confit de Veau, au vieux Banyuls, carottes pourpres, Aligot de Picardie...

Plat, Le végétal 22€

Timbale de légumes et garnitures de saison, plantes maritimes, graines, pickles, jeunes pousses...

L'assiette de fromages de notre région 10€

Fromages de la région des hauts de France, beurre fermier, réduction de vin cuit

Les desserts de saison 12€, que nous vous recommandons de commander en début de repas

Pomme de Vironchaux, confite au cidre fermier de la Garenne, Dulcey et Streusel...

Baba savarin cacao, chocolat Caraïbe, Genièvre de Houlle Double maturation...

Rhubarbe du domaine de la source, confite à la fleur d'hibiscus, chocolat blanc...

Biscuit Viennois, crémeux d'amande et café, Mousse de Mascarpone...

FACEBOOK & INSTAGRAM

@Auberge de la Marine @aubergemarine

Prix nets, service compris. *Pour le plaisir, consommer avec modération...

Lucie et Pascal LEFEBVRE – Auberge de la Marine – Le Crotoy – Baie de Somme





Auberge de la Marine

Cuisine d'inspiration...

Dimanche 14 Avril 2024 - pleine mer 17h05 haut 08.44 m

Cette carte est élaborée avec la volonté de valoriser le travail de nos producteurs et pêcheurs Français.

Menu Baie Marine, 55€ Tarif eau plate ou gazeuse compris – servis les soirs et dimanche midi et soir

Un menu en 5 temps, à commander pour l'ensemble de la table,
Pour suivre en toute confiance l'inspiration du chef.

Au gré des saisons, 45€ Tarif eau plate ou gazeuse compris – servis les midis et soirs

Entrée - Plat - Dessert Au choix à la carte

Menu Enfant, 22€

Entrées enfants : 7€ Plats enfants : 12€ Desserts enfants : 5€

Certains plats de la carte adaptés

Notre sélection de vins* au Verre 10cl **8€**

Blanc : Gaillac aop, Vigné-Lourac, Terrae Veritas, Alain Gayrel, Senouillac.

Bourgogne a.c, Retour des Flandres, Maison Régnard, Chablis.

Bonnezeaux aoc, les caves de la Loire, Brissac.

Rouge : Le Carignan, Vin du pays de l'hérault, Saint Chinian.

Mâcon Rouge a.c, cépage Pinot noir, Maison Régnard.

Valençay aoc, Paradis, vin du Berry, Denis Bardon, Meusnes.

Rosé : Côtes du Rhône aoc, Bellissime, Alain Jaume, Orange. Vin biologique

Toutes nos viandes sont d'origine française, et si possible régionale.

Conscients de la fragilité de la mer, nos pêcheurs et conchyliculteurs ont opté pour des méthodes responsables et nous ne proposons pas de poissons dont le niveau des stocks s'est effondré.

Tous les plats de cette carte sont susceptibles de contenir des produits à risques allergènes, N'hésitez pas à nous consulter en cas d'intolérance, nous vous proposerons des plats adaptés.

FACEBOOK & INSTAGRAM

@Auberge de la Marine @aubergemarine

Prix nets, service compris. *Pour le plaisir, consommer avec modération...

Lucie et Pascal LEFEBVRE – Auberge de la Marine – Le Crotoy – Baie de Somme

