

À LA CARTE



ENTRÉES

Œuf parfait, crème de patate douce et oignons de Roscoff	12€
Poulpe grillé au chorizo, betterave de couleurs et estragon	16€
Pot-au-feu de légumes d'hiver au foie gras des Landes et truffe noire	16€

PLATS

Poireaux fondants, jaune confit, persillade, céleri rave et bleu de Laqueuille	22€
Merlu de ligne à la laitue de mer, ratte du Touquet, coques et beurre blanc	28€
Quasi de veau rôti, céleri rave, persil et choux de Bruxelles et sauce foie gras	28€
Filet de bœuf Simmenthal, potimarron glacés, châtaigne, pomme et jus corsé	34€

NOS FAVORIS...

La Sole de petits bateaux meunière, 55€
persil, citron et purée fumée

Le Ris de Veau croustillant, scorsonères à 46€
la truffe noire et jus de volaille corsé



DESSERTS

Fromage affiné du moment, sucrine croquante 12€

Tarte tatin traditionnelle à partager, crème légère et 18€
glace vanille

Pavlova mangue et fruit de la passion, crème légère 14€

Paris-Brest à la noix de pécan, sauce caramel 12€

Poire Williams rouge pochée en nage, sorbet shiso rouge 12€

Glaces et sorbets maison en dégustation 10€

