



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, persil, citron et purée fumée	55€
--	-----

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



## DESSERTS

Fromage affiné du moment, sucrine croquante	12€
Tarte tatin traditionnelle à partager, crème légère et glace vanille	18€
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€

