

MENU



• ENTRÉES •

LA GAMBAS | 14€

Gambas poêlées, émulsion de crustacés breton, coriandre, sésame

LE COCHON | 11€

Joue de cochon braisée, jus de Bière Parisienne, pain d'épices, crème de champignon bouton poivrée

LES LÉGUMES | 10€

Velouté de courgettes, crème de cresson, sauce lentille corail et fèves glacées

• LES PLATS •

LE SAUMON | 26€

Saumon de Vendée à la plancha, crème de poivrons, haricots verts poêlés, purée d'épinard, émulsion vin blanc aux fines herbes

LE BŒUF | 33€

Filet de bœuf français, jus de bœuf à l'ail rose, purée de chou fleur, oignons grelots, mini carottes glacées

LE RISOTTO | 22€

Risotto de légumes de saison, blettes, fenouils, pommes granny smith, œuf mollet

LA COTE DE BŒUF | 10€ pour 100g

*Cote de Bœuf d'Aubrac maturée, accompagnements inclus-
ratatouille maison- pommes de terre ratte du Touquet- Mesclun
DEMANDEZ LE POIDS, MINIMUM 1 KG*

• LES DESSERTS •

LE FRUIT ROUGE | 12€

Espuma de fromage blanc, myrtille, mousse de fraises gariguettes, basilic, crumble citron vert, réduction de vinaigre balsamique aux fruits rouges

LE PRALINÉ | 11€

Crème pralinée, nuage café, sablé breton, poudre de noisettes caramélisées, poire pochée

LA MANGUE | 11€

Crème de citron, biscuit noix de coco, tartare de mangue, fruits de la passion, basilic