

ENTRÉES

Médaille de Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney mangue-ananas, brioche maison **22€**

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, condiment yuzu-citron vert et crème d'aneth **22€**

Ravioles ouvertes de gambas, julienne de légumes et champignons japonais, bouillon de homard **19€**

Velouté de potimarrons légèrement parfumé à la truffe, éclat de châtaigne et croutons dorés **14€**

6 huîtres fines de Claire n°3 « Marennes de l'Île d'Oléron » **18€**, la douzaine **32€**

6 Escargots de Bourgogne Valentin, belle grosseur **21€**, la douzaine **39€**

PLATS

Sole entière, beurre meunière, pommes de terre Ratte du Touquet vapeur **49€**

Dos de bar rôti, poêlée de légumes croquants de saison, sauce vierge **32€**

Filet de bœuf Chateaubriand, sauce morilles, pommes Grenaille fondantes aux champignons parfumés à la truffe **38€**

Dos de canette rôti, laqué au miel et soja, wok de laitue celtuce et julienne de légumes, nouilles de riz chinoises **32€**

Noix de Saint jacques, fondue de poireaux, beurre nantais **36€**

MENU ENFANT 15€

Filet de saumon ou steak haché
Accompagnement : frites maison ou salade verte
Glace enfant ou gâteau au chocolat

Prix affichés en TTC, service compris
« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition »

DESSERTS

Assiette de 4 fromages affinés, verdurette de saison, noix **16€**

Paris Brest **16€**

Profiteroles d'Antoine, glace vanille, chocolat Caraïbes Valrhona **16€**

Tarte citron yuzu meringuée sur pâte sablée **16€**

Ile flottante aux éclats de pralines roses, crème anglaise, caramel beurre salé **14 €**

GLACES ARTISANALES

Coupe 1 boule : **4,5 €** Coupe 2 boules : **8,5€** Coupe 3 boules : **12,5€**

**Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Pistache, Caramel Salidou, Noisette
Citron vert, Clémentine corse, Passion, cassis**

Chocolat liégeois : glace chocolat, sauce chocolat, chantilly **13€**

Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, chantilly **13€**

Caramel liégeois : glace caramel, sauce caramel, chantilly **13€**

Café liégeois : glace café, sauce café, chantilly **13€**

Colonel : glace citron vert, vodka **14€**

Prix affichés en TTC, service compris

« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition »