

Entrées

Terrine de foie gras

Vin rouge/ oignon/ brioche

26,00 €

Pomme de terre 'POLDER'

Morilles/ aioli/ Secreto 7

24,00 €

Langoustines

Beurre blanc/ tomate/ pommes

29,00 €

Caviar (30 gram)

Pomme de terre

68,00 €

Pot-au-feu de coquille Saint Jacques

champignons de bois/ jeunes oignons

24,00 €

6 Gillardeau Huîtres

Pain/ Nori

23,00 €

Croquettes de ris de veau

Sauce tartare/ endives

19,00 €

Queue de boeuf

Salsifis/ truffe d'hiver

25,00 €

Végétarien

Jets de houblon

Oeuf poché/ crème épaisse/ sauce mousseline

42,00 €

Nos menus varient chaque jour en fonction des livraisons quotidiennes,
Merci de bien vouloir nous informer si vous êtes végétarien, si vous aviez des allerg
ou si vous suivez un programme de régime alimentaire spécial

Veillez à partir de 8 personnes choisir notre menu.

Plat principal

Sole

Hochepot/ jus de veau

39,00 €

Sole meunière

Salade/ purée / échalote

37,00 €

Skrei

Riz/ jeune carotte/ rave/ Harissa

29,00 €

Thon grillé

Couscous/ aïoli/ paprika

32,00 €

Turbot

Sauce Dijonnaise saus/ légumes d'hiver

44,00 €

Turbot meunière

Salade/ purée / échalote

44,00 €

Poulet fermier Noir de Bourgogne

Rate du Touquet / truffe d'hiver/endives

30,00 €

Filet pur grillée Rouge de Flandres Occidentale

Béarnaise/ frites fines

34,00 €

Entrecôte de porc 'Duke of Berkshire'

Navets/ carottes/ girolles/ pomme de terre au thym

32,00 €

Pigonneau poêle d' Anjou

Oseille/ endives/ champignon Pied de Mouton/crosnes

35,00 €

Végétarien

Pâtes aux truffes d'hiver

Parmesan

35,00 €

Champignon

Oeuf poché/ jeune d'oignons

21,00 €

ies,