

# Nos suggestions

## Entrées

### **Asperges**

Morilles/ fèves/ pourpier/ sarriette

25,00 €

### **Cuisses de grenouille**

Herbes/ ail

24,00 €

### **Pluma Ibérique croustillante**

Petits pois/mangetout/oignon rouge

21,00 €

### **Cocotte aux asperges**

Lard fumé/ pourpier

19,00 €

### **Carpaccio De Yellow tail**

Soja/ concombre/ jalapeño/ gingembre

22,00 €

## Plat principal

### **Pâtes aux truffes d'été (veggi)**

Parmesan

35,00 €

### **Champignon (veggi)**

Œuf poché/ jeune d'oignons

21,00 €

### **Ris de veau poêlés**

Épinards /morilles/ foie gras d'oie

36,00 €

### **Rouget**

Ciboulette de Chine/ poivron fumé/ tomate/ risotto

28,00 €

### **Poulet fermier Noir de Bourgogne**

Rate du Touquet / truffe d'hiver/ endives

30,00 €

### **Sole poêlée**

Asperges vertes/ rattes du Touquet/ estragon

39,00 €

### **Turbot poêlée**

Dijonnaise/ légumes

44,00€

### **Gigat d'agneau de lait des Pyrénées (2 pers)**

Mélange de haricots/ ratte du Touquet/ persil

66,00€

# Nos classiques

## Entrées

### **Asperges à la Flamande**

Œuf/ persil/ beurre **24,00 €**

### **Terrine de foie gras**

Vin rouge/ oignon/ brioche **26,00 €**

### **Langoustines**

Beurre blanc/ tomate/ pommes **29,00 €**

### **Caviar (30 gram)**

Pomme Moscovite **68,00 €**

### **6 Gillardeau Huîtres**

Pain/ Nori **23,00 €**

## Plat principal

### **Sole meunière**

Salade/ purée avec échalote **37,00 €**

### **Turbot meunière**

Salade/ purée avec échalote **44,00 €**

### **Filet pur grillée Rouge de Flandres Occidentale**

Sauce champignon/ frites fines **34,00 €**

### **Thon grillé**

Cocotte de légumes/ huile d'homard **32,00 €**

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

**Veillez à partir de 8 personnes choisir notre menu.**