

LA CARTE

Le restaurant travaille avec des produits frais, locaux, faits de plats maison, la carte peut varier en fonction des arrivages

Prix TTC en euros

Les Entrées

L'Huitre <i>6 huitres n°3 de Saint-Vaast, Maison Hélié</i>	12,00 €
La Saint-Jacques <i>Saint-Jacques poêlées, poireau rôti, sauce pamplemousse et crêpi de poireau</i>	14,00 €
Le foie gras <i>Duo de foie gras : nature et Sauternes, confiture pomme rhubarbe maison, pain d'épice maison</i>	16,00 €
Les légumes <i>Végétarien</i> <i>Galette de blé noir, légumes du moment, salade pourpier et pickles</i>	12,00 €

Les Plats

Le Canard <i>Magret de canard au miel de Château Garraud, cuit en basse température, pommes de terre bio sautées et chou romanesko</i>	29,00 €
Le poisson <i>Lotte poêlée, sauce blanche pimentée, panais rôti, billes de betterave et endive braisée</i>	30,00 €
Le Bœuf <i>Filet de bœuf de race Normande, beurre persillé et frites maison</i>	31,00 €
Le Végétarien <i>Assortiment de légumes et son œuf cuisiné, bouillon de légumes et pommes paille</i>	24,00 €

Les Desserts

Le Tiramisu 13,00 €

Biscuit cuillère maison au marsala, mascarpone au café, tuile de café

Le Chocolat 13,00 €

Tartelette au chocolat, zeste d'orange confit et glace orange

Le Fruit 12,00 €

Poire pochée et son vin façon vin chaud (cannelle, badiane, orange et citron)

Glace deux boules 6,50 €

Parfum sorbet : cassis, framboise, citron, pomme verte, passion

Parfum crème glacée : vanille, chocolat, fraise, café, caramel au beurre salé, pistache

La Carte Enfants moins de 12 ans 14,50 €

Le bœuf : bœuf du moment, frites de pommes de terre bio maison

Ou Le poisson : poisson du moment, panais rôti, betterave

Coupe Glace deux boules