

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>Noix de Saint-Jacques poêlées sur un lit de risotto de céleri rave bio, marmelade de clémentine</i>	14,00 €
Les légumes <i>Végétarien</i> <i>Champignons des bois poêlés, jus corsé de champignons, chips de champignons</i>	12,00 €
Le bœuf <i>Tartare de filet de bœuf au couteau de race Normande, sauce coriandre, soja, carottes et cébettes croquantes</i>	14,00 €

Les Plats

Le Poulet <i>Émincé de poulet cuit en basse température, sauce vin jaune, gratin de pommes de terre bio au camembert, poireau du Val de Saire caramélisé</i>	29,00 €
Le poisson <i>Bar sauvage, tombée d'épinards bio, pommes de terre bio vapeur, fenouil sauce hollandaise maison</i>	35,00 €
Le Bœuf <i>Bourguignon de bœuf de race Normande, frites de pommes de terre bio maison</i>	24,00 €
Le Végétarien <i>Assortiment de légumes et son œuf parfait, purée de courges</i>	24,00 €

Les Desserts

L'entremet 13,00 €

Entremet chocolat blanc Valrhona, insert pomme et son glaçage

La crème brûlée 11,00 €

Crème brûlée maison, raisin sec et rhum, meringue maison

Le fruit 13,00 €

Clémentine rôtie, navet boule d'or glacé, sauce caramélisée épicée au grand Marnier, glace vanille de

Madagascar

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 15,00 €

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

Ou Le poisson : poisson du moment, purée de courges, pommes de terre bio vapeur

Coupe Glace deux boules