

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 €
Le homard <i>Salade de homard de nos côtes, d'été : oignon rouge, olive, tomate, huile d'olive AOP de Provence et piment d'Espelette, fumet de homard froid</i>	25,00 €
Le poivron <i>Végétarien</i> <i>Tartare de poivrons fumés au kamado et rôtis, coulis de poivron, pickels, capres et glace tomate / basilic</i>	12,00 €
Le bœuf <i>Tataki de filet bœuf mariné aux épices, tuile nori, garniture façon kimchi (chou chinois, germe de soja)</i>	15,00 €

Les Plats

L'agneau <i>Roussin du Cotentin en 2 déclinaisons : agneau aux épices Grande Caravane, agneau aux herbes fraîches, crémeux d'ail et ses petits abricots confits, ail en chemise, haricots verts</i>	33,00 €
Le poisson <i>Nage de dorade royale, courgettes rôties, aubergine grillée, gelée de concombre, gressin pavot maison</i>	35,00 €
Le Bœuf <i>Filet de bœuf juste poêlé, purée de carottes, gnocchis basilic maison et tuile parmesan, sauce bolognaise maison</i>	39,00 €

Le Végétarien 24,00 €
Lentilles corail et son curry d'épices, légumes du moment

Les Desserts

Le finger 15,00 €
Finger chocolat Valrhona, mousse légère vanille, praliné cacahuète, insert de caramel beurre salé

Le fruit 13,00 €
Nage de pêche au thym et à la verveine, tuile de financier maison, glace thym

Le chou 13,00 €
Chou, crème pâtissière à la fève tonka, glace à la rose, pétale de rose du jardin

Glace deux boules et son croquant 6,90 €
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, pommes de terre sautées

Ou Le poisson : poisson du moment, purée de carotte

Coupe Glace deux boules