

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 volaille <i>Ballotine de volaille farce de crevettes et d'algues nori, croustis d'huitre, bisque de crevettes grises, jus d'herbes</i>	25,00 €
Samoussa de légumes <i>Végétarien</i> <i>Samoussa frit de légumes et féta, sauce yaourt</i>	13,00 €
Le risotto <i>Risotto de légumes du Val de Saire, chips de chorizo, crumble et glace thym, coulis de tomates maison</i>	12,00 €

Les Plats

Le veau <i>Noix de veau façon saltimbocca, purée pommes de terre bio et concombre, haricots verts frais et ail sauvage, sauce nouilly prat</i>	29,00 €
Le homard <i>Salade de homard de nos côtes, suprême de pamplemousse, réduction de jus de bœuf, poivre timut</i>	55,00 €
Le poisson <i>Bar poêlé, sauce yuzu, caviar d'aubergines et tagliatelles de courgettes crues, potimarron rôti</i>	39,00 €
Le Végétarien <i>Salade façon Caesar au parmesan naturel et croutons, œuf parfait</i>	24,00 €

Les Desserts

Le brownie 15,00 €

Brownie maison aux noisettes et noix de pécan, crème anglaise à la pistache

Le fruit 13,00 €

Salade de fruits de saison et son sabayon citron, tuile citron

Le baba 13,00 €

Baba au rhum, chantilly au thé matcha

Glace deux boules et son croquant 7,20 €

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

Ou Le poisson : poisson du moment, purée

Coupe Glace deux boules