



Restaurant ouvert du vendredi soir au dimanche midi. Heures de service

Le midi : 12H à 13H (13H30 le dimanche)

Le soir : de 19 H à 20H30 (21H le samedi)

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

6 huîtres n°3 de Saint-Vaast, Maison Hélie 12,00 €

9 huîtres n°3 de Saint-Vaast, Maison Hélie 17,00 €

12 huîtres n°3 de Saint-Vaast, Maison Hélie 22,00 €

Le saumon 14,00 €

Dôme de saumon gravlax à l'aneth, mousseline de poissons, crème montée citron, tuile agrumes

Le foie gras 16,00 €

Foie gras maison au pommeau et son pain d'épice maison, déclinaison de betteraves et grenade

L'œuf Végétarien 13,00 €

Œuf parfait et sa tuile sésame noir, champignons poêlés, mousse féta

Les Plats

Le bœuf 35,00 €

Filet de bœuf de race Normande viennoise d'herbes, écrasé de pommes de terre bio, endive braisée, sauce marchand de vin

Le poisson 27,00 €

Lieu jaune mariné au vinaigre balsamique, purée de brocoli, navets boule d'or, clémentine rôtie, jus au romarin

La Saint-Jacques	29,00 €
------------------	---------

Noix de Saint-Jacques en deux déclinaisons :

- noix poêlées, émulsion de baies roses, et panais rôti
- noix dans un bouillon de volaille façon thai, chou pak choi, tuile dentelle

Le Végétarien	21,00 €
---------------	---------

Burger : pain artisanal au sésame, râpée Stéphanoise de pommes de terre et légumes du Val de Saire, boursault, sauce moutarde à l'ancienne, salade du moment, julienne de fenouil et oignon rouge

Les Desserts

Le pommier	13,00 €
------------	---------

Biscuit génoise et pommes caramélisées, crème mousseline au pommeau des Vergers de la Passion, lamelle de pomme fraîche

Le fruit	13,00 €
----------	---------

L'orange de mémère revisitée : sponge cake à l'orange, orange marinée au vin rouge et cannelle, crumble au zeste d'orange et son jus

Le chocolat	15,00 €
-------------	---------

Demi-sphère de chocolat noir Valrhona, crémeux topinambour, chips de topinambour et son chocolat chaud

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, écrasés de pomme de terre

Coupe Glace deux boules