

## 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 huitres n°3 de Saint-Vaast, Maison Hélié 13,00 €

9 huitres n°3 de Saint-Vaast, Maison Hélié 18,00 €

12 huitres n°3 de Saint-Vaast, Maison Hélié 23,00 €

La noix de Saint-Jacques 14,00 €

*Bouchée feuilletée maison de noix de Saint-Jacques, champignons et poireaux, et son jus de carottes*

Le bœuf 14,00 €

*Rolls d'effiloché de bœuf mariné, chou pack choï, son jus thaï et son croquant*

L'œuf Végétarien 13,00 €

*Œuf cocotte, champignons crémeux à l'orange et ses mouillettes de pain noir*

### Les Plats

Le veau 32,00 €

*Côte de veau déglacée au Gewurztraminer, crème d'Isigny AOP et ses morilles, écrasé de pommes de terre, carottes glacées*

Le poisson 29,00 €

*Saumon, lieu jaune et langoustines, chou rouge et chou vert marinés au cidre et au calvados, jus de cuisson crème*

Le Végétarien 21,00 €

*Burger : pain artisanal au maïs, écrasé d'haricots rouges sauce curry d'épices, fromage de chèvre, salade du moment, panais frits*

Supplément frites maison

7,00 €

## Les Desserts

Le fruit

15,00 €

*Ananas rôti au rhum et sa pâte savarin, crème fouettée*

La tarte

13,00 €

*Tarte sablée, crémeux citron et meringue, jus d'agrumes*

Le choco gingembre

15,00 €

*Millefeuille maison, crème gingembre chantilly au chocolat*

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