



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 13,00 €

9 huîtres n°3 de Saint-Vaast, Maison Hélie 18,00 €

12 huîtres n°3 de Saint-Vaast, Maison Hélie 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 crémé

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