



Restaurant ouvert du mercredi 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'Huître

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