

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 Hélie</i>	13,00 €
<i>9 huitres n°3 de Saint-Vaast, Maison Hélie</i>	18,00 €
<i>12 huitres n°3 de Saint-Vaast, Maison Hélie</i>	23,00 €
Le tataki <i>Tataki de filet de bœuf, butternut rôti et petits pois croquants</i>	16,00 €
Le maquereau <i>Maquereau mariné, salade de chou yamitowski, purée de radis et pickels de radis blue meat</i>	13,00 €
Les légumes du Val de Saire Végétarien <i>Feuille de riz soufflée et son oeuf, farce de légumes, piment d'espelette, cornette, mayonnaise au tahin</i>	13,00 €

Les Plats

Le bœuf <i>Filet de bœuf de race normande, jus brun, concassé de poivres, gnocchis maison au persil, bouchée feuilletée de champignons</i>	39,00 €
Le poisson <i>Bar sauvage étuvé, asperges fraîches, sauce pomme de terre citronnée et baies roses</i>	39,00 €
Le Végétarien <i>Spaghettis façon all'assasina : risotto de spaghettis tomate et pimenté</i>	25,00 €

Les Desserts

Le millefeuille 15,00 €

Millefeuille de camembert, compotée de pommes, endives et vinaigre balsamique, chantilly salée

La fraise 15,00 €

Fraises fraîches, biscuit sablé, crème pâtissière et gelée de fraise

Le finger chocolat 15,00 €

Finger au chocolat Valrhona, mousse légère à la menthe du jardin, insert chocolat blanc, glace à la rose

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 €

La volaille : nuggets de poulet maison, frites maison

Ou Le poisson : poisson du moment, purée maison

Coupe Glace deux boules