

## 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 €

Le bœuf 16,00 €

*Tartare de filet de bœuf, capres et cornichons, ciboulette, œuf*

Les coquillages 14,00 €

*Coquillages du moment (couteaux, palourdes...) en persillade maison*

La tomate Végétarien 13,00 €

*Tarte fine de tomates anciennes, moutarde à l'ancienne, concassé d'olives et crème montée au basilic*

### Les Plats

Le canard 32,00 €

*Magret de canard cuit en basse température et son jus de rhubarbe au miel, écrasé de pommes de terre, crémeux de petits pois, billes de carottes, tuile poivre*

Le poisson 35,00 €

*Lotte en paëlla : lotte au chorizo, riz façon paëlla, petit pois, encornet, moules de Normandie, crevettes grises, duo de coulis de poivrons rouges et verts*

Le Végétarien 25,00 €

*Poêlée de légumes et curry d'épices maison, lentilles du Puy vinaigrette aux herbes fraîches*

## Les Desserts

Le cheese cake 15,00 €

*A l'américaine, sirop d'érable et crumble de rhubarbe*

La fraise 15,00 €

*Fraises et mojito fraise : rhum et menthe du jardin*

Le chocolat 15,00 €

*Duo d'éclairs : chocolat noir et café, craquelin praliné, glace crème d'Isigny et menthe du jardin*

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 : crispy de poulet maison, frites maison

Ou Le poisson : poisson du moment, frites maison

Glace deux boules