

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 terrine 14,00 €

Terrine de bœuf en gelée de cardamome et gingembre, taboulé de tomates et d'herbes fraîches

L'encornet 14,00 €

Escabèche d'encornet au poivre de Java, agrumes, carottes et mayonnaise Schichimi

La tomate Végétarien 14,00 €

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

Les Plats

La volaille 29,00 €

Ballotine de poulet et sa farce de gésier de canard, groseille et champignons, pommes de terre façon

sarladaise, sauce crème AOP d'Isigny au piment d'Espelette, crêpe dentelle au vinaigre de cidre

Le poisson 29,00 €

Effiloché d'aile de raie, ravioles aux capres et mozzarella, fenouil braisé, julienne d'endives et sauce infusée aux baies rouges

Le Végétarien 25,00 €
Riz safrané aux olives, tomates et poivrons, piment d'Espelette, caviar d'aubergine, tzatziki de concombre et tuile de parmesan

Les Desserts

L'abricot 16,00 €
Bruschetta de mozzarella et huile d'olive infusée au romarin du jardin, miel, abricots cuits à la flamme, figues au poivre de Cubèbe, quenelle de glace vanille

Les fruits 14,00 €
Salade de fruits frais et son sabayon citron maison

Le chocolat 16,00 €
Crumble de cacao, demie-sphère tout chocolat, glace gingembre et sauce façon cacao lak

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