

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI

FOR THE LUNCH ONLY

Notre Formule Entrée & plat OU plat & dessert 21 €

Notre Formule Entrée & plat & dessert 26 €

Les entrées du moment de notre formule

Gaspacho de courgette jaune au curcuma et
Gravelax de saumon fumé au foin

Ou

Déclinaison de tomates anciennes : cœurs de boeuf confites à
l'huile d'olive et au thym, farcies à la ricotta
et magret de canard séché

Les plats de saison de notre formule

Pêche de la semaine suivant la criée / Galette de riz noir
camarguais / Fine salade de pois gourmands à l'orange /
Emulsion aux agrumes

Ou

Carré de cochon rôti sauce « charcutière » /
Mousseline de carotte des sables

Ou

Le plat du jour (sauf le samedi)

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage

Ou

Pêche pochée à la citronnelle / Sablé aux amandes / Crème
fouettée à la framboise / Jus au vin d'épices

Ou

Tartare de poire juste confite / Crémeux caramel beurre salé /
Nage de poire à la badiane / Quelques croûtons caramélisés /
Emulsion au cacao

Menu Découverte à 33 €

Mise en bouche



Fine crème de moules au parfum de poivre Timut /
Papeton d'aubergine / Grattons de canard

Ou

Queue de bœuf confite en terrine /
Epinards et sauce grenobloise / Fruits de câpres



Filet de merlu cuit au beurre / Espuma de tomate /
Croûte de chorizo / Piperade en salpicon / Chou chinois glacé

Ou

Suprême de pintade fermière de la maison Hugon /
Pressée de pomme de terre et Tomme de Savoie /
Fine purée de champignons de Paris / Jus au macis



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,
accompagnée de notre confiture maison du moment

Ou

Petit baba aux zestes de citron / Crème fouettée à la vanille /
Parfum de Limoncello / Citron confit

Ou

Barre chocolatée / Marmelade et crème légère à l'abricot /
Note de fève de Tonka / Emulsion à l'amande amère

Ce menu peut vous être proposé avec fromage et dessert à 39€

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et
toutes nos viandes sont d'origine française et européenne.**

Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.

Menu Saveur à 48 €

Mise en bouche



Crème d'avocat / Poulpe rôti à la tomate

Tourteaux en fine gelée de Granny Smith

Ou

Foie gras de canard poêlé / Figue rôtie au Porto / Légumes de

saison en vinaigrette / Focaccia aux graines de fenouil



Queue de lotte cuite au beurre / Betteraves et rattes du Touquet

glacées au vinaigre de framboise /

Infusion de marjolaine

Ou

Filet de bœuf juste grillé / Tomates provençales à notre façon /

Tempura de tomate / Jus de viande corsé /

Espuma estragon



Pré-dessert



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,

accompagnée de notre confiture maison

Ou

« Cheese cream » glacée à la pêche / Notes de verveine / Biscuit

citron / Coulis pêche framboise /

Quartiers de pêches

Ou

Chocolat et banane / Cacahuète en croustilles coulant / Crème

légère à la banane / Emulsion chocolat au lait

Ce menu peut vous être proposé avec fromage et dessert à 54€

Menu Dégustation à 70 €

(Menu servi pour l'ensemble des convives d'une table)

Ce menu Dégustation vous est proposé
sous forme de "carte blanche"
en 7 services,
laissant libre cours à la création
et à l'imagination du Chef
et de son équipe.

Le chef s'adaptera à vos éventuelles intolérances et/ou
allergies, veuillez le préciser
lors de votre commande.

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et
toutes nos viandes sont d'origine française et européenne.**

Notre pain est fait maison par notre Chef Pâtissier.

Prix nets et service compris



A la Carte

Les entrées de saison

Fine crème de moules au parfum de poivre Timut / Papeton d'aubergine / Grattons de canard	22€
Crème d'avocat / Poulpe rôti à la tomate Tourteaux en fine gelée de Granny Smith	27€
Queue de bœuf confite en terrine / Epinards et sauce grenobloise / Fruits de câpres	22€
Foie gras de canard poêlé / Figue rôtie au Porto / Légumes de saison en vinaigrette / Foccacia aux graines de fenouil	27€

Les plats du moment

Filet de merlu cuit au beurre / Espuma de tomate / Croûte de chorizo / Piperade en salpicon / Chou chinois glacé	26€
Queue de lotte cuite au beurre / Betteraves et rattes du Touquet glacées au vinaigre de framboise / Infusion de marjolaine	31€
Suprême de pintade fermière de la maison Hugon / Pressée de pomme de terre et Tomme de Savoie / Purée de champignon	26€
Filet de bœuf juste grillé / Tomates confites façon « provençale » / Tempura de tomate / Jus de viande corsé / Espuma estragon	31€

Les desserts et gourmandises à la carte

Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage, accompagnée de notre confiture maison de saison	9€
Petit baba aux zestes de citron / Crème fouettée à la vanille / Parfum de Limoncello / Citron confit	11€
Barre chocolatée / Marmelade et crème légère à l'abricot / Note de fève de Tonka / Emulsion à l'amande amère	11€
« Cheese cream » glacée à la pêche / Notes de verveine / Biscuit citron / Coulis pêche framboise / Quartiers de pêches	14€
Chocolat et banane / Cacahuète en cromesquis coulant / Crème légère à la banane / Emulsion chocolat au lait	14€

***Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais
et toutes nos viandes sont d'origine française.***

Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.

Prix nets et service compris

