

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 (Starters)

Fine brandade d'aile de raie / Soupe de poisson de roche /
Croûtons à l'ail et huile d'olive (*Skate wing like a
« brandade » / Fish soup / Garlic croutons and olive oil*)

Ou / Or

Croustillant de canard à l'orange façon pastilla / Pomme céleris
(*Crispy piece of duck with orange / Celery and apple mash*)

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Pêche de la semaine suivant la criée / Rutabaga / Risotto de
petit épeautre bio / Espuma au persil (*Fillet of fish of the
week (according to arrival) / Rutabaga / Spelt risotto / Parsley*)

Ou / Or

Cuisse de lapin farcie aux pruneaux et à la cacahuète /
Pressée de patate douce
(*Rabbit stuffed with prunes and peanuts / Sweet potato mash*)

Ou / Or

Le plat du jour (sauf le samedi)
(*Daily special - except on Saturday*)

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés (*Cheeses platter*)

Ou / Or

Tarte caramélisée / Compotée de pomme / Fines feuilles de coing
pochées à la cannelle / Crème fouettée (*Apple pie with quinces,
cinnamon and whipped cream*)

Ou / Or

Le trois chocolats aux parfums d'agrumes : biscuit sans farine
au cacao, crème légère chocolat au lait, émulsion chocolat blanc
(*Citruses and chocolate variation : dark chocolate, milk
chocolate and white chocolate*)

Menu Découverte à 33 €

Mise en bouche



Encornets façon Sétoise en fine raviole ouverte /
Tuile à l'encre de seiche / Emulsion d'un aioli
(Squids ravioli / Squid ink biscuit / Aioli)

Ou / Or

Purée de potimarron / Effilochée de joue de bœuf confite
au vin rouge / Galette de châtaigne
(Mashed pumpkin / Beef cheek / Red wine sauce / Sweet chestnut)



Dorade sébaste en croûte d'olive noire / Panais rôtis
Crème de cresson / Sabayon à l'huile de noix
(Sea bream / Black olive / Parsnip / Watercress)

Ou / Or

Filet de canette rôtie de la « Maison Hugon »
Haricots coco de Paimpol / Blettes confites
Jus au parfum de cacao
(Roasted duckling / White beans / Swiss chards / Cocoa sauce)



Sélection de fromages affinés **(Cheeses platter)**

Ou / Or

Crème mousseuse à la noix de coco / Goyave et ananas / Meringue
coco **(Coconut cream / Guava / Pineapple)**

Ou / Or

Sur un sablé au beurre salé / Crémeux au chocolat noir / Mousse
noix de pécan **(Shortbread cookie / Dark chocolate / Pecan nut)**

This menu with cheese AND dessert : 39€

Menu Saveur à 48 €

Mise en bouche



Crème d'avocat / Poulpe rôti à la tomate / Tourteaux en fine gelée de Granny Smith (**Avocado cream / Roasted octopus with tomato / Crabs and apple jelly**)

Ou / Or

Foie gras de canard poêlé / Figue rôtie au Porto / Légumes de saison en vinaigrette / Foccacia aux graines de fenouil (**Fried « Foie Gras » / Figs with Porto / Fennel foccacia**)



Queue de lotte cuite au beurre / Betteraves et rattes du Touquet glacées au vinaigre de framboise / Infusion de marjolaine (**Monkfish tail / Beets / Potatoes /**

Raspberry vinegar sauce / Marjoram)

Ou / Or

Filet de bœuf juste grillé / Tomates confites façon provençale / Tempura de tomate / Jus de viande corsé / Espuma estragon (**Grilled beef filet / « Provençale » tomatoes / tarragon sauce**)



Pré-dessert



Sélection de fromages affinés (**Cheeses platter**)

Ou / Or

« Cheese cream » glacée à la pêche / Notes de verveine / Biscuit citron / Coulis pêche framboise / Quartiers de pêches

(**Peach Cheese cream/ Verbena / Lemon biscuit / Raspberry and peach sauce**)

Ou / Or

Chocolat et banane / Cacahuète en croustilles coulant / Crème légère à la banane / Emulsion chocolat au lait (**Banana, chocolate and peanuts variation**)

This menu with cheese AND dessert : 54€

Menu Dégustation à 70 €

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

(Surprise menu with seven courses)

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.



A la Carte

Les entrées de saison / Starters

- Encornets façon Sétoise en fine raviole ouverte /
Tuile à l'encre de seiche / Emulsion d'un aioli
(Squids ravioli / Squid ink biscuit / Aioli) 22€
- Crème d'avocat / Poulpe rôti à la tomate / Tourteaux en fine
gelée de Granny Smith **(Avocado cream / Roasted octopus with
tomato / Crabs and apple jelly)** 27€
- Purée de potimarron / Effilochée de joue de bœuf confite
au vin rouge / Galette de châtaigne **(Mashed pumpkin / Beef cheek
/ Red wine sauce / Sweet chestnut)** 22€
- Foie gras de canard poêlé / Figue rôtie au Porto / Légumes de
saison en vinaigrette / Foccacia aux graines de fenouil
(Fried « Foie Gras » / Figs with Porto / Fennel foccacia) 27€

Les plats du moment / Main Courses

- Dorade sébaste en croûte d'olive noire / Panais rôtis
Crème de cresson / Sabayon à l'huile de noix **(Sea bream / Black
olive / Parsnip / Watercress)** 26€
- Queue de lotte cuite au beurre / Betteraves et rattes du Touquet
glacées au vinaigre de framboise **(Monkfish tail / Beets /
Potatoes / Raspberry vinegar sauce)** 31€
- Filet de canette rôtie de la « Maison Hugon » / Haricots coco de
Paimpol / Blettes confites / Jus au parfum de cacao **(Roasted
duckling / White beans / Swiss chards / Cocoa sauce)** 26€
- Filet de bœuf juste grillé / Tomates confites façon provençale /
Tempura de tomate / Jus de viande corsé
(Grilled beef filet / « Provençale » tomatoes) 31€

Les desserts et gourmandises à la carte

- Sélection de fromages (***Cheeses platter***) 9€
- Crème mousseuse à la noix de coco / Goyave et ananas / Meringue coco (***Coconut cream / Guava / Pineapple***) 11€
- Sur un sablé au beurre salé / Crémeux au chocolat noir / Mousse noix de pécan (***Shortbread cookie / Dark chocolate / Pecan nut***) 11€
- « Cheese cream » glacée à la pêche / Notes de verveine / Biscuit citron / Coulis pêche framboise / Quartiers de pêches (***Peach Cheese cream/ Verbena / Lemon biscuit / Raspberry and peach sauce***) 14€
- Chocolat et banane / Cacahuète en croustilles coulant / Crème légère à la banane / Emulsion chocolat au lait (***Banana, chocolate and peanuts variation***) 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

