

Carte de Saison

Pour commencer ...

Tartare de Bœuf à la thaï, pangratato de jaune d'œuf, purée de petits pois à la coriandre

15

Pointes d'asperges, mousse de Comté 18 mois, noix et crumble de Morteau

16

Vichyssoise d'été

Haddock fumé, pommes de terre safranées, poireau charbonneux, bisque crémeuse

18

Pour suivre ...

Pluma de Porc Ibérique, gnocchis maison au parmesan,
jus de Veau à la sarriette et à l'ail noir

26

Filet de Bar meunière, émulsion beurre meunière,
pak choï, écrasée de rattes du Touquet aux agrumes

32

Steak de Thon rouge, mousseline de courgettes, condiment piquillos,
sauce herbes et raifort, riz Vénéré en risotto

29

Filet de Bœuf, Sauce Béarnaise, petits légumes, frites maison

39

... pour terminer

Assortiment de 3 fromages affinés de chez Poirel (Maître Affineur)

13

Tartelette citron yuzu meringuée, glace fromage blanc / yuzu

10

Parfait glacé au Basilic, tartare de fraises et coulis de fruits rouges

11

Mousse au chocolat tiède comme un soufflé minute, crème glacée vanille de Madagascar

12