

M E N U

la pause

31

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

À LA CARTE

douceur

12

oeuf parfait 64 °C,
velouté de céleri, éclats de châtaignes,
poudre de pain d'épices

inspiration

12

fruits de mer en escabèche,
chantilly de hareng fumé,
rillettes de poisson, croûtons dorés

PLATS AU CHOIX

magret de canard servi rosé

24

purée de patates douces,
mélange de légumes d'hiver,
jus aux saveurs de vin chaud

filet de saumon grillé

24

assaisonné à la clémentine,
risotto de lentilles corail aux épices « spigol »,
petits légumes de saison

DESSERTS

au choix à la carte

7

MENU FROMAGE ET DESSERT +4

M E N U

gourmet

41

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

À LA CARTE

classique

20

terrines de foie gras de canard au porto-cognac,
chutney de saison, gel porto,
briochette de notre boulanger

festif

20

queue de homard rôtie,
embeurrée de chou, croustillant,
bouillon d'une bisque de crustacés

PLATS AU CHOIX

quasi de veau aux morilles

26

rattes du Touquet rôties,
méli-mélo de carottes glacées,
morilles en crème

dos de cabillaud nacré

26

huile d'olive noire « moulin de Castelas »
crémeux de potiron, dés de butternut,
coquillages, crumble parmesan/noisette/épice

DESSERTS

au choix à la carte

7

MENU FROMAGE ET DESSERT +4