

Carte de restaurant

Mon inspiration du moment ...

Guy Olivier, chef de cuisine et son équipe

Nos entrées

Tarte fine / Moules marinées / Ventrèche de lard fumé / Avocat / Mâche et citrons confits	15 €
Soupe Miso à la façon japonaise / Tofu / Algues rouges Nori / Blanc de volaille	15 €
Crème de blettes / Œuf de poule mollet / Petits croûtons	15 €
St Jacques braisées en coquille / Emulsion champagne iodé / Tombée d'épinards frais	20 €
Ecrevisses rôties à l'estragon / Mousseline de céleri à l'huile fumée / Jus de viande	20 €
Velouté de topinambours safrané / Marrons torréfiés / Escalope de foie poêlée / Poivre de Sichuan	20 €

Nos poissons

Pavé de saumon à l'épice Tandoori Massala / Riz Madras	24 €
Merlu en filet / Crémeux à l'oseille / Mousseline de carottes au cumin	24 €
Dos de cabillaud lardé / Jus à la fleur d'hibiscus / Carottes fanes et côtes de fenouil glacé	28 €

Nos viandes

Pavé de bœuf / Sauce poivre vert / Pommes boulangères	22 €
Cuisse de canard confite en 7 heures / Pommes sarladaises / Mousseline de moutarde	22 €
Filet de bœuf / Sauce morilles / Ratte du Touquet au sel noir	28 €
Ris de veau braisé au beurre salé cuit au sautoir / Emulsion aux cèpes / Embeurrée de pommes de terre à l'huile de truffes	28 €

Nos fromages

Plateau de fromages normands et d'ailleurs	15 €
--	------

Carte des desserts

Figues flambées au vieux rhum ambré / Caramel de gingembre	11 €
Charlotte chocolat 72 % / Crème anglaise au caramel	11 €
Poire Williams confite en cuisson basse température au Cabernet Sauvignon / Anis badiane / Tuile à l'orange	11 €
Assiette de glaces et sorbets du moment au choix (3 boules) (vanille, chocolat noir, mangue, framboise, citron, café)	11 €
Demi-sphère chocolat noir / Mousse légère aux agrumes / Macaron géant / Sauce chocolat au caramel (En supplément sur le menu du marché / 5,00 €)	16 €
Tartelette aux coings safranés / Sirop au thé Earl Grey / Crème glacée aux noisettes d'Italie / Madeleine à la farine de châtaigne (En supplément sur le menu du marché / 5,00 €)	16 €

Toutes nos viandes sont d'origine française - Nos prix sont taxes et service inclus