

Formule d'Été 28€

≈ ENTRÉES ≈

- Salade estivale : pastèque, billes mozzarella, avocat, segments orange, vinaigrette acidulée, Jambon Serrano
- Terrine de cochon aux abricots et aux noix, confit d'oignons rouges au vinaigre balsamique
- Foie gras de canard mi cuit maison au tomates confits , pain au thym du fournil (+3 €)
- Ceviché de bar au lait de coco et citron vert, herbes fraîches (+ 5 €)

≈ PLATS ≈

- Volaille du jour et son gratin à l'ancienne
- Faux-Filet race à viande, Rattes du Touquet à la graisse de canard et romarin (+ 3 €)
- Filet de bar crème de chorizo Ibérique caviar d'aubergine et légumes de saison (+ 3 €)
- Pluma Ibérique Tian de légumes grillés (+ 5 €)
- Dos de cabillaud rôti, jus de langoustines et risotto de lentillons roses (+ 5 €)

≈ FROMAGES ≈

- Assiettes de 3 Fromages du terroir, Salade aux noix (+3€)
- Chariot de Fromages du terroir, Salade aux noix (+5€)

≈ DESSERTS ≈

- Parfait glacé à la mirabelle et Ratafia, compotée à la lavande
- Baba au rhum, fruits de saison et crème mousseline
- Tartelette à la framboise, crème vanille et éclats de noix de cajou caramélisées (+ 2 €)
- Fondant choco/griottes, chantilly au Get 27 (+ 2 €)

MENU ENFANTS 11.50€

Wraps au Jambon et Fromage frais
Nuggets, pommes de terre grenailles
Glace

POUR LES VÉGÉTARIENS

- Entrée Végétarienne 12€
- Plat Végétarien 13.50€

Summer Menu 28€

≈ STARTERS ≈

- Summer Salad with watermelon, mozzarella balls, avocado, orange, vinegar and dry-cured Serrano ham
- Pork Terrine with apricots and nuts, caramelized balsamic onions
- Half-cooked Foie Gras with glazed tomatoes, thyme bread (+3€)
- Sea Bass ceviche with coconut milk and lime, fresh herbs (+5€)

≈ MAIN COURSES ≈

- Poultry of the day, Potato gratin
- Beef Faux-Fillet, Roasted duck fat Rattes du Touquet potatoes with rosemary (+3€)
- Sea Bass fillet, chorizo cream sauce, Eggplant caviar and seasonal vegetables (+3€)
- Iberico pork pluma, Grilled vegetables (+5€)
- Baked Cod, lobster stock and pink Lentil Risotto (+5€)

≈ CHEESE ≈

- Assortment of 3 Cheeses, Salad with nuts (+3€)
- Cheese Trolley, Salad with Nuts (+5€)

≈ DESSERTS ≈

- Parfait glacé with Mirabelle plum and Ratafia, lavender compote
- Baba au Rhum, seasonal fruits and mousseline cream
- Raspberry Tartlet, vanilla cream and cashew nuts (+2€)
- Chocolate Fondant with morello Cherry filling, Chantilly cream with Get27 (+2€)

VEGETARIAN CHOICE

- Vegetarian Starter 12€
- Vegetarian Main Course 13.50€

CHILDREN'S MENU - 11.50€

Ham and Cheese wraps
Chicken nuggets with grenailles potatoes
Ice Cream