

Les entrées :

Tatin d'abricot à l'Ecume de Wimereux (végétarien) *	12,50 €
Chou farci, terre mer, églefin et lard fumé	13,50 €
Endive au jambon revisitée en terrine	13,50 €
Asperges grillées et magret de canard fumé	17,50 €
Tartare de thon, citron et sésame	17,50 €
Tartelette à l'artichaut, morilles et huile à la truffe	17,50 €

Les plats :

Risotto aux asperges (végétarien)	15,50 €
Ballotin de haut de cuisse de volaille farci au chorizo, purée de pommes de terre	17,50 €
Joue de porc confite à la moutarde à l'ancienne, poêlée de légumes	17,50 €
Truite saumonée en feuilleté, sauce matelote, riz Basmati et petits légumes	17,50 €
La selection de boeuf du boucher (poire, rumsteak et onglet), sauce Madère, beurre maitre d'hotel, ou sauce à la moutarde *, frites fraîches et salade	19,00 €
Filet de bar, risotto crémeux, mesclun et vinaigrette aux agrumes	19,50 €
Côtelettes d'agneau rôties, tatin d'échalotes et flageolet à l'ail, jus au thym et tomates,	22,50 €
Filet de bœuf sauce Madère, pommes Dauphines et petits légumes	24,50 €

A LA CARTE

Les plats peuvent être accompagnés de frites, à la demande

Tous nos prix sont TVA et services compris

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition



**Base de la
Demi – pension**

**Tatin d'abricot
à l'Ecume de Wimereux (végétarien) ***
ou

34 €

Chou farci, terre mer, églefin et lard fumé
ou

Endive au jambon revisitée en terrine

**Ballotin de haut de cuisse de volaille farci au chorizo,
purée de pommes de terre**
ou

Joue de porc confite à la moutarde à l'ancienne, poêlée de légumes
ou

**Truite saumonée en feuilleté, sauce matelote,
riz Basmati et petits légumes**
ou

**La selection de boeuf du boucher (poire, rumsteak et onglet),
sauce diane, beurre maitre d'hotel,
ou sauce à la moutarde,
frites fraîches et salade**

Fromages de nos provinces *

ou

Carte des desserts

MENU DU TERROIR

Les plats peuvent être accompagnés de frites, à la demande

Tous nos prix sont TVA et services compris

*Produits du terroir

La liste des allergènes reste à votre disposition


**La
Sapinière**
HÔTEL / RESTAURANT





Tartare de thon, citron et sésame

ou

**Tartelette à l'artichaut,
morilles et huile à la truffe**

ou

Asperges grillées et magret de canard fumé

**Filet de bar, risotto crémeux,
mesclun et vinaigrette aux agrumes,**

ou

**Côtelettes d'agneau rôties,
tatin d'échalotes et flageolet à l'ail,
jus a thym et tomates**

ou

**Filet de bœuf sauce Madère,
pommes Dauphines et petits légumes**

Carte des desserts

ou

Fromages de nos provinces *

MENU DES GOURMEETS

Les plats peuvent être accompagnés de frites, à la demande

Tous nos prix sont TVA et services compris/

*Produits du terroir

La liste des allergènes reste à votre disposition



Tous nos desserts sont faits
maison

Hors menus
9,50 €

Pomme Granny en trompe l'oeil
ou

Baba au rhum

ou

Vacherin à la framboise

ou

Royal chocolat

ou

Gratiné d'agrumes au Grand Marnier

ou

Gateau marbré glacé, duo de ganache

Fromages de nos provinces *

Assiette gourmande :

Vacherin à la framboise,
royal chocolat
et baba au rhum

11.50
€

Les formules du déjeuner

Formules servies le midi
(hors dimanche et jours fériés)

sur la base du Menu du Terroir

Entrée ou Plat +
dessert au choix

20 €

Ou

Entrée + Plat

25 €

Menu Enfants

Spaghetti Bolognaise

13,5
€

ou

Tenders de poulet maison, frites

Crêpe maison au sucre

ou

2 boules de glace ou sorbet

La
Sapinière
HÔTEL / RESTAURANT