

Menu Gourmet 46 €

Entrée
Plat
Dessert

Menu Plaisir 49,50€

Entrée
Plat
Plateau de fromages

Menu Tentation 59,50€

Entrée
Plat
Fromages et Dessert

Ce menu est élaboré par nos deux chefs Olivier Plee et Aurélien Foulon.

Le Patio

Entrées 15 €

Tartelette croustillante de saumon gravlax à l'aneth, concombres en pickels et son gel pomelos.

Cœur de tomate grillé aux aromates, breta de brebis de Créquy.

Harissa maison au piment d'espelette et son eau de tomate glacée au basilic.

Rosace de dorade aux deux courgettes de la Madelaine, crémeux citron et sa nage à la coriandre.

Biscuit de voilaille aux cuisses confites et girolles. Pannequet de Blettes et jus de carcasses à la sauge.

Mille-feuille de crevettes grises aux échalotes et herbes fraîches,

mayonnaise à l'huile de poireaux et son condiment piquillos (supplément 3€)

Plats 28 €

Pavé de merlu, piquillos farçi façon provençale et frégola sarda cuisinée comme un risotto.

Marinière de coquillages.

Échine de cochon confite 12 heures, pressé de pommes de terre croustillante

et son duo de haricots verts et beurre, sauce diable en aigre doux.

Déclinaison autour de l'artichaut et barigoule de tomates séchées, salsa de mangue à l'huile de curry.

Filet de bar rôti sur son caviar d'aubergine fumée. Concassée de tomate au chorizo et polenta.

Sauce vierge à l'huile d'herbe.

Faux filet de bœuf charolais pommes de terres Anna aux oignons nouveaux

et légumes d'été à l'olive verte. Sauce choron.

Chariot de fromages de nos régions et d'ailleurs 15€

Desserts 13 €

Lunette autour du sarrasin et de la fraise. Sorbet à la fleur de sureau.

Pêche jaune confite sur son biscuit madelaine, granité verveine citronnelle.

Calisson amaretto, compotée d'abricots au thym-citron. Chantilly à la vanille d'Ouganda.

Nougat glacé à la pistache de sicile. Framboises fraîches et son coulis aux fruits rouges.

N'hésitez pas à demander l'ardoise des glaces et sorbets faits maison, 3 boules pour le menu.

Menu enfant à la carte 20 €

Demi-plat + 2 boules de glace

Menu enfant 16 €

Steak frites + 2 boules de glace

Tous nos tarifs s'entendent en TTC, nets, service compris.

Nos Produits locaux :

Toutes nos viandes sont nées et élevées en France et en Europe :

Nos poissons : Martin pêche ; Boulogne-sur-Mer [62]

Nos viandes : Lebel ; Gouy Saint André [62]

Les volailles : Licques Volailles [62]

Nos fromages : La ferme du vert : Wierre-Effroy en côte d'opale [62]

Fromages de brebis ; Mr Henguelle ; Criquy [62]

La Chèvrerie de la Planquette ; Nicolas ; Fressin [62]

Vanille : Eurovanille ; Gouy St-André [62]

Crèmerie : Wolniak Campigneul-les-petites [62]

Les œufs : Stéphane ; Montcavrel [62], catégorie 1

Asperge de campagne de Hautefeuille ; Pauline et Jérôme ;
Campagne les Hesdins [62]

Maraîcher : Stéphane ; La Madelaine sous Montreuil [62]

Micro pousses : ça pousse ; Ponthoile [80]

Primeur : 4 Saisons ; Claudine et Nicolas ; Montreuil [62]

Les fraises de Montéchor à Montcavrel [62]

Le pain : Au pétrin Mr Gremont ; Aurélien ; Montreuil-sur-Mer [62]

AJCVINS ; Jean-Claude ; Le Touquet [62]

Vinophilie ; Jean-Benoît ; Montreuil-sur-Mer [62]

Poterie ISIS Montreuil sur mer [62]