

Suggestion du chef à l'ardoise :

Entrée, plat et dessert **34€**

Entrée et plat

Ou

Plat et dessert

28 €

À la carte

• Menu plaisir : 33€

Entrée et plat

Ou

Plat et dessert

• Menu gourmet : 39€

Entrée, plat et dessert

• Menu tentation : 48€

Entrée, plat, fromage et dessert

Merci de respecter les plats du chef sans faire de changement

Ouvert tous les soirs et le dimanche midi

De 19 h à 21 h

Prix net en euros, taxes et service compris

Nos Entrées

Le verre de vin 15 cl

✍ **Terrine de Foie gras mi-cuit au poivre de Kampot,**
Chutney poire et sa brioche maison aux fruits secs.

Terrine of foie gras with pepper from Kampot, Pears chutney and its homemade dried fruits brioche.

Viognier moelleux IGP collines Rhodaniennes caves de tain 6.00 €

✍ **Croustillant d'agneau aux épices douces, houmous de pois chiche.**
Sauce aux plantes maritimes.

Croustillant of lamb with sweet spices, chickpea hummus with sea plants sauce.

Côtes du Rhône AOC dom des Escaravilles les sablières 6.00 €

✍ **Maki de poireaux à l'algue nori,**
Condiment au wasabi et citron confit.



Leek maki with nori seaweed, Wasabi condiment and lemon confit.

Côtes de Provence château de Vaucouleurs BIO 5.50 €

✍ **Quasi de veau façon « Vitello Tonnato », citron confit et roquette.**

Veal rump steak in the style of « Vitello Tonnato », lemon confit and rocket salad.

Anjou les Herrines AOC dom des hauts PERRAYS 6.60 €

✍ **Cannelloni de saumon fumé au chèvre de Montcavrel,**
Chlorophylle de roquette et sésame dorée.

Cannelloni of smoked salmon with goat cheese from Montcavrel, Chlorophylle of rocket salad and golden sesame.

Croze-Hermitage blanc Dom L-HABRARD 9.50 €

Nos Plats

- ↙ **Poitrine de cochon de région crousti-fondante,**
Mille-feuille de pomme de terre à l'ail noir
Sauce infusée au foin et son cromesqui aux champignons

Crispy-melting regional pork belly, Potato mille-feuille with black garlic, Hay infused sauce and mushroom cromesqui

Faugères AOP Grézan Collection rouge 7.00 €

- ↙ **Blanc de cabillaud et sa viennoise d'herbes, carotte confite.**
Hollandaise aux agrumes.

Cod and herb Viennese, carrot confit. Hollandaise with citrus fruits.

Sancerre blanc Silex AOP dom Serge LALOUÉ 9.00 €

- ↙ **Suprême de poulet de la côte d'opale, déclinaison autour du maïs.**
Jus de volaille à l'huile de noix.


Supreme chicken from la Côte d'Opale, few sorts of made around corn. Poultry juice with walnut oil.

Anjou les Herrines AOC dom des hauts PERRAYS 6.60 €

- ↙ **Dos de Merlu petite pêche, garniture autour du petit pois et poudrée de lard.**
Jus d'arrêtes à la mélisse.

Back of Herring hake ..., peas garnish powdered with bacon.

Domaine ROMY Bourgogne blanc 6.00 €

- ↙ **Tartelette sablée aux légumes de saisons, réduction orange – gingembre.**
Émulsion au pain grillé. 

Shortcrust tartlet with vegetables of the season, orange – ginger reduction. Grilled bread emulsion.

Côtes de Provence cht de Vaucoeurs BIO 5.50 €

Nos Desserts

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs.

Plate of cheeses from the coast of France and other countries.

Domaine ROMY Bourgogne blanc 6.00 €

Les authentiques profiteroles Et sa sauce au chocolat Inaya 66%.

The authentical profiterols and its Inaya 66% chocolate sauce.

Porto rouge 5.00 €

La Pavlova cerise-estragon, crème légère amande et amaretto.

Cherry - tarragon Pavlova, almond amaretto light cream.

Viognier moelleux IGP collines Rhodaniennes caves de tain 6.00 €

Transparence framboise et fraise, financier pistache. Glacé au lait de chèvre de Montcavrel.

Strawberry and raspberry in glass, small pistacchio cake Ice cream made with goat milk from Montcavrel.

Domaine ROMY Bourgogne blanc 6.00 €

Notre tarte citron yuzu-pralinée Cacahuète et meringue bâton.

Our yuzu-pralinée lemon pie, peanut and meringue stick.

Sancerre blanc Silex AOP dom Serge LALOUE 9.00 €

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

- Nos maraîchers : Mr Mille ; La Madelaine sous Montreuil [62]
Primeur : 4 Saisons ; Montreuil [62]
Nos œufs : Mr Macrez ; Montcavrel [62]
Notre fromage de chèvre : Mr Leviel ; Montcavrel [62]
Nos fromages : La ferme du vert ; Wierre-Effroy en côte d'opale [62]
Nos fromages de France
Nos poissons : Martin pêche ; Boulogne-sur-Mer [62]
Nos viandes : Lebel ; Gouy Saint André [62]
Nos volailles : Licques Volailles [62]
Crèmerie épicerie : Wolniak ; Campigneulles-les-Petites [62]
Boulangier Au pétrin Mr GREMONT Montreuil sur mer [62]
Micro pousses Herbes sauvages : Julie et Fabien ; Ponthoile [80]