



MENU DE L'ORÉE

35 €

(Entrée & Plat ou Plat & Dessert)

(Starter & Main course or Main course & Dessert)

Ou / Or

38 €

(Entrée, Plat et Dessert)

(Starter, Main course and Dessert)

MENU GASTRONOME (2-12 ANS)

KID'S MENU (3-12 years old)

18 € par enfant : un plat & un dessert

18 € per child : one main course & one dessert

- ✓ Notre chef réalise un menu sur mesure pour nos clients végétariens et végétariens
- ✓ Our chef creates a custom menu for our vegetarian and vegan guests

L'origine de nos viandes est affichée à la réception.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à développer des filières d'achats responsables.

Tous nos prix sont en Euros et TTC -TVA 10% et 20% sur les boissons alcoolisées.

The provenance of our meats is posted in the reception.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.

Prices in Euros – Including VAT 10% and 20% on alcoholic drinks.

Commençons / Let's start 16 €

LE SAUMON

Gravlax de saumon, sauce chimichurri, tuile de riz soufflé (1-3)

Salmon gravlax, chimichurri sauce, puffed rice crisp.

Ou / or

LE BOEUF

Tataki de bœuf, pickles d'oignons rouges, chips de légumes, mesclun (6-12)

Beef tataki, pickled red onions, vegetable crisps, mixture of young shoots and several salad greens.

Ou / or

L'OEUF



Œuf parfait, espuma de cèpes, chips de lard, vieux comté, jaunes d'œufs confits (2-8)

Slow cooked egg, ceps mushroom foam, bacon crisps, Comté cheese, preserved egg yolk..

Continuons / Let's continue 26 €

LE POISSON

Poisson du jour en croûte d'ail des ours, jardin de légumes de saison, beurre blanc (3-8-12)

Fish of the day in a wild garlic crust, mix of seasonal vegetables, white butter sauce.

Ou / Or

LE VEAU

Quasi de veau en basse température, ratte du Touquet, carottes fanes confites, jus iodé, salicornes (12-14)

Slow cooked veal rump, ratte du Touquet potatoes, glazed baby carrots.

Ou / Or

LES ABATS

Croustillant de tête de veau et ses légumes, sauce gribiche en espuma (2-10-12)

Crispy calf's head with vegetables, gribiche sauce espuma.

Terminons / Let's finish 12 €

LE FROMAGE

Assiette de 3 fromages (8)

Plate of 3 cheeses

Ou / or

L'ABRICOT

Nougat glacé aux fruits secs, abricots rôtis au romarin, huile d'olive (1-2-8-9)

Frozen nougat with dried fruit, roasted apricots, olive oil.

Ou / or

LE CITRON

Tarte citron au poivre huitres, meringue italienne, kumquats confits (1-8)

Lemon tart with oyster-pepper, Italian meringue, candied kumquats.

Ou / Or

LA FRAISE

Soupe de fraises à la verveine, cardamome et son biscuit citron (1-2-8)

Strawberry soup infused with verbena, cardamom and lemon biscuit.

