



A LA CARTE

Toutes nos préparations sont assaisonnées au sel de Noirmoutier
Les produits de la mer de notre pêcheur à Boulogne/mer suivant arrivage

ENTREES 16.50 €

- *Terrine de Haute mer, coulis fleur de houblon
- *Oeuf cocotte, foie gras et champignons
- *St Jacques sautées, chutney de mangue à la coriandre
- *Ris de veau braisé à la réglisse, épinard de Clairmarais au beurre noisette

PLATS 20.50 €

- *Joues de porc caramélisées au pain d'épice, ratte à la crème double
- *Pêche du moment à la mode des Chefs
- *Pigeonneau des Flandres aux deux cuissons, pomme darphin et panais

FROMAGE DU MOIS 7 €

DESSERTS 7.50 €

- * Gourmandise croustillante au café
- *Tom pouce banane rhum des Philippines
- *Entremet chocolat-caramel

CAFE, THE, INFUSION à discrétion 3,30 €

Servi avec mignardises « maison »