

## 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

- \*Compression de foie gras aux artichauts du Romelaere **18 €**
- \*Filet de poisson de roche snacké au gingembre, tombée de tomates au basilic du jardin **16.50 €**
- \*Carpaccio de langoustines au wasabi **18 €**

### PLATS

- \*Emincé de rumsteak à la plancha, Véritable Béarnaise,  
Petits pois à la Française et pommes gaufrette **22€**
- \*Lieu jaune rôti au beurre demi-sel, smoothie de carottes de Tilques  
et légumes verts du rommelaere **22 €**

### FROMAGE DU MOIS **7 €**

Fromage de Bergues A.O.P. de la Ferme Degraeve à Oxelaere et compotée de rhubarbe

### DESSERTS **7.50 €**

- \*Cocktail de fruits rouges au Champagne
- \*Moelleux d'abricots du Roussillon confits au Coteau du Layon,  
crème mousseline et verveine du jardin
- \* Pêches marinées au basilic, sorbet citron safran

### CAFE, THE, INFUSION à discrétion **3.30 €**

Servi avec mignardises « maison »