

Entrée - Plat - Dessert 31€
Entrée - Plat // Plat - Dessert 25€

Menu enfant jusqu'à 10 ans

Plat - Dessert 14€*

LES ENTREES

Saumon fumé, tranche de pain grillée/
Ail, zestes de citron, mousse de marron, huile de noisette 8€

Œuf parfait /
Crème de potiron, magret de canard fumé, noisettes 8€

Salade de céleri, hareng /
Pommes vertes, persillade, huile d'olive et ail 8€

Emincé de poulet /
Boullgour, câpres, pignons de pin et Parmesan 8€

6 huîtres Veules les Roses N°2 18€ (sup 11€)

6 huîtres Gillardeau N°3 22€ (sup 16€)

LES PLATS

Cabillaud / 18€*
Céleri au chèvre et haddock, émulsion

Filet de daurade / 18€*
Chou pack choï sauté à la sauce soja et sésame, crémeux de choux fleur, sauce Thai

Noix de coquille Saint-Jacques / 25€ (sup 8€)
Risotto, champignons, lardons, jus au vin rouge

Suggestion du moment 18€*

Pluma de porc Ibérique / 18€*
Carotte braisée, quinoa et pied de porc, jus au baies rose

Noix d'Entrecôte / 25€ (sup 8€)
Sélectionnée par notre boucher Lesage Prestige
Pommes de terre grenaille, oignons caramélisés, mousse de reblochon

Assiette de fruits de mer 25€ (sup 8€)

L'assiette de trois fromages 9€ (sup 3€)

Sélectionnés par "Ma Normandie" à Wimereux

LES DESSERTS

Verrine
façon café Liégeois 8€

Entremets
Fruits exotiques, mousse coco 8€

Tartelette Gianduja,
romarin & clémentine 8€

Nougat glacé 8€

Trilogie de desserts 9,90€ (sup 2,90€)
En accompagnement: Café, Thé ou Infusion

Desserts menu enfant de "la ferme du petit Parenty" à Parenty

Yaourt à boire *Fraise **

Bâtonnet glacé vanille ou chocolat *

6 huîtres Gillardeau N°3 22€

huîtres Spéciales Veules les Roses N°2

Subtil équilibre entre douceur et caractère

Les 6 18€

Les 9 27€

Les 12 35€

Plateau de fruits de Mer 39€

(1 personne)

1/2 Tourteau, 4 Langoustines, 3 Huîtres, Bulots,

Crevettes grises et roses

Assiette de fruits de Mer 25€

Assiette de Crevettes grises et roses 8€

Assiette de Bulots 8€

Tourteau mayonnaise 12€

Assiette de 6 Langoustines 23€

2 huîtres N°3, Bulots, 1 Langoustine

Crevettes grises et roses, pince de Crabe

Tous nos Fruits de mer sont servis avec mayonnaise,

vinaigre échalote, pain de seigle

Notre carte contient des allergènes, pour plus d'informations

veuillez vous adresser au personnel de salle.