

# CARTE

## ENTREES

La Terrine de Hareng doux « JC David » à la Bière, Confiture d'oignon rouge	8.50 €
Le Saumon : en Gravelax et Rilette à l'Aneth, Sauce Gribiche	8.50 €
Le Foie Gras de Canard : Médailles, Pomme/Coing, Copeaux, Crème au Porto blanc	16.00 €
La Saint-Jacques : Crêpes de Maïs, Topinambour, Beurre noisette	16.00 €

## PLATS

La Daurade aux Choux, Beurre d'Orange	18.00 €
La Sole : Filets, Risotto aux Asperges, Dentelle au Parmesan, Beurre de Pamplemousse-Ciboulette	25.00 €
Le Rumsteack grillé, Rattes du Touquet au Thym	18.00 €
L'Agneau : Côte grillée, Filet rôti au Lard, Confit d'Oignon, Gigot à la Cuillère	25.00 €

## FROMAGES ET DESSERTS

Les Fromages régionaux	8.50 €
Les Sorbets ou Glaces Maison	8.50 €
Le Baba à l'Orange, Crémeux à la Mangue*	8.50 €
Le St Honoré de Monsieur Michel*	8.50 €
La Clémentine: Mille Feuilles, Crème à la Vanille de Madagascar*	11.50 €
Le Chocolat : Crémeux, Fruit de la Passion* « Origine Equateur de la Plantation Inalnapo de la Chocolaterie de Beussent »	11.50 €

Café	3.50 €
Grand Café, Thé ou Infusion	4.00 €



\* A commander en début de repas