

MENU

Entrée/Plat ou Plat/Dessert **23.00 €**

Entrée/Plat/Dessert **30.00 €**

Le Saumon : en Gravelax et Rillettes à l'Aneth, Sauce Gribiche

ou

La Terrine de Hareng doux « JC David » à la Bière, Confiture d'oignon rouge

La Daurade aux Choux, Beurre d'Orange

ou

Le Rumsteack grillé, Rattes du Touquet au Thym

Les Fromages régionaux

ou

Le Baba à l'Orange, Crèmeux à la Mangue*

ou

Le St Honoré de Monsieur Michel*

MENU 48.00 €

La Saint-Jacques : Crêpe de Maïs, Topinambour, Beurre noisette

ou

Le Foie Gras de Canard : Médallions, Pomme/coing,
Copeaux et Crème au Porto blanc

La Sole : Filets, Risotto aux Asperges, Dentelle au Parmesan,
Beurre de Pamplemousse-Ciboulette

ou

L'Agneau : Côte grillée, Filet rôti au Lard et Gigot à la Cuillère

Les Fromages régionaux

ou

La Clémentine : Mille Feuilles, Crème à la Vanille de Madagascar*

ou

Le Chocolat : Crèmeux, Fruit de la Passion*

« Origine Equateur de la Plantation Inalnapo de la Chocolaterie de Beussent »