

# Menu du Terroir 45€

Mise en Bouche

Croquettes de Joints de Bœuf,  
Salade d'Herbes et Vinaigrette de Moutarde

Ou

Crème de Choux-Fleurs et Amandes,  
Coquillages Marinés au Piment Doux,  
Gelée de Crustacés

---

Filet de Colin,  
Fenouils Cuisinés au Safran et au Citron

Ou

Palet de Pieds de Cochon,  
Sauce au Vin Rouge,  
Rosace de Pommes de Terre

---

Galet de Pommes et Cacahuètes,  
Sorbet Pomme et Cidre

Ou

Délice de Citron, Jasmin et Violette,  
Glace Violette

# Menu Découverte 68€

Mise en Bouche

Croustillants de Langoustine,  
Asperges Blanches de la Torche  
Mousseline de Carottes et Cumin

Ou

Foie gras de Canard Maison cuit au Torchon en croûte Poivrée

---

Filet de Barbue,  
Champignon farci aux Légumes Printaniers et Pieds de Couteaux  
Rosace de Pommes de Terre  
Sauce Soja, Citron

Ou

Pièce de Veau Rôtie, Crème de Petit Pois,  
Légumes Cuisinés,  
Jus Corsé

---

Millefeuille de Fraises  
Sorbet Fraise Hibiscus

Ou

Tartelette Croustillante au Chocolat,  
Sorbet Fromage Blanc Romarin

# Menu Dégustation 87€

*Dans un souci de qualité et de convivialité ce menu est proposé pour l'ensemble de la table*

Mise en bouche

Pain perdu de Langoustines et Légumes,  
Sauce au Caviar Kaviari

---

Ormeau Sauvage,  
Beurre à l'Ail Doux et aux Herbes,  
Pommes de Terre Maxim's

---

Nage de Sole aux Asperges Vertes,  
Ravioles de Tourteau et Morilles

---

Déclinaison Pomme/Ortie

## A la Carte

Le Homard cuisiné à notre façon (pièce de 500 gr)	16€ les 100g
Les Ormeaux sauvages juste poêlés, Pommes de Terre Maxim's, Beurre à l'Ail doux et aux Herbes	55 €
Assiette de Fromages Affinés – Maison OLLIVIER – Boulogne Sur Mer	15 €

## Menu Petit Gourmet 15€

*Jusqu'à 12 ans*

Blanc de Volaille ou Poisson Blanc,  
Galettes de Pommes de Terre

---

Glace ou Sorbet Maison

Prix nets TTC – Boissons non comprises