

## **Notre Menu Carte du moment**

**78,00 €**

### **Entrée, plat et dessert**

*« Du frais, cuisiné simplement, avec amour, et respect du produit »*

Chef-patron, propriétaire: **Christian Germain**    Chef de cuisine : **Jean-Marie Leguen**

Chef pâtissier : **Ludovic Trupin**    Maître d'hôtel-sommelier : **Jean-Paul Anthierens**

..... Et toute notre équipe de salle et cuisine ..... vous souhaitent un excellent appétit !

***Fine tarte**, purée de panais et racines de saison,  
copeaux de palette ibérique « Bellota-Bellota » et châtaigne*

***Huîtres d'Isigny** pochées et frites, nage de cresson*

***Noix de Saint-Jacques** « Boulonnaise », betteraves Chioggias et Crapaudines,  
sabayon acidulé*

***Nos ravioles de gros gris** d'Antoine Cousin, Andouille de Guéméné, bouillon d'herbes*

***Langoustines**, mi-cuites, asperges vertes du domaine des Roches Hautes  
et jaune d'œuf crémeux*

***Pot au feu de foie gras de canard**, baguettine de farce à gratin, atsina cress*

---

***Queue de Lotte** en chapelure d'herbes, crème de pomme de terre,  
tartare d'huîtres au citron bergamote*

***Tourte feuilletée de rascasse** et langoustines, légumes du moment,  
crème à la Chartreuse verte (2 pers.)*

***Turbot**, en croûte de pompadour, jus de veau et beurre noisette*

***Ris de veau**, doré au sautoir, confit de dattes Medjoul, jus au vinaigre balsamique*

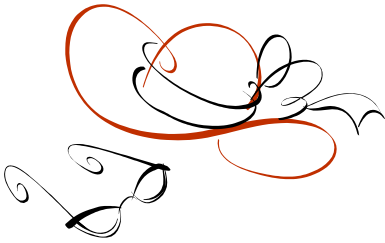
***Côte de veau de lait poêlée**, tempura de salsifis, crosnes du Marquenterre,  
jus de veau au porto et gingembre (2 pers.)*

***Caille et foie gras**, en feuille de choux, pain de caille et légumes printaniers*

***Agneau de lait**, cote et filet, poulpe rotie, crème de chou fleur, ail des ours*

***Canette**, « Le retour du Bouribout » recette de Jean-Louis Lelaurain*





## **Le Menu du Chef Terre et Mer 100€**

*Un menu dégustation proposé pour tous les convives de la table :*

*7 plats issus d'une sélection des produits du marché,*

*laissant libre cours à l'inspiration du chef.*

---

*La sélection des fromages affinés par Romain Olivier 14 €*

---

### **Les Desserts :**

*Le mille-feuille vanille et caramel beurre salé*

*L'arabica du Brésil et sa glace noix de pécan*

*La ruche du Montreuillois, confit d'agrumes, pistache et miel*

*Le pavé Montreuillois aux gariguettes , glace au poivre du Sichuan*

*Soufflé chaud au chocolat Cluizel 63%*

*Quelques textes obligatoires :*

Les produits de la carte sont d'origine française et en majorité de production locale.\* origine étrangère

Les informations sur les 14 allergènes, présents ou non dans nos plats, sont à votre disposition sur simple demande auprès du Maitre d'hôtel ou à l'accueil.



Nos prix sont T.T.C.