

Les Menus

Menu Brut

Entrée et plat ou plat et dessert 30€

Entrée, plat, dessert 35€

Uniquement le midi, du mardi au vendredi



Menu Nature

Le menu en 5 services 50€

Le menu accord mets et boissons 80€

Uniquement au dîner, du mardi au samedi

Tous nos menus peuvent être adaptés pour les végétariens ou végétaliens.

Snacks à partager pour l'apéritif (pour 2 personnes),
(Terre, mer, végétal et feuilletage)

12€

Entrées

Salade Caesar

entrée 24€ - plat 29€

Salade de feuilles d'été, homard bleu grillé au barbecue,
filet de volaille des Hauts pays à la verveine citron,
crumble de pain, sauce à l'ail et anchois, parmesan
12 mois d'affinement, basilic pourpre.

Tomate et chèvre frais

entrée 18€ - plat 24€

Cœur de tomate fumée, chèvre frais, eau de tomate,
huile de basilic, tagettes citron, sarrasin soufflé, racine de raifort.

Brochette d'été

entrée 14€ - plat 20€

Brochette de légumes d'été cuits au barbecue,
focaccia maison, fromage frais de ferme et cocktail végétal.

Huîtres

entrée 22€ - plat 28€

Huîtres de Normandie différentes tailles et textures,
vinaigrettes et condiments d'été.

Omelette crabe

entrée 16€ - plat 22€

Omelette roulée aux herbes et farce de crabe,
mayonnaise aux crustacés, radis et herbes fraîches.

Plats

Grillade de bœuf local 36€

Pièce de bœuf local selon arrivage grillée au barbecue, sauce barbecue maison, oignons jeunes, shiitakes de Lomme.

Grillade de légumes d'été 24€

Pièces de légumes de saison grillées au barbecue, guacamole de brocoli, câpres de fleur au vinaigre de cidre.

Linguines aux coquillages 26€

Linguines aux coquillages de Normandie et de Bretagne, jus de coquillages, herbes grasses d'été, parmesan.

Poisson de pêche éco-responsable 34€

Poisson de nos côtes en pêche éco-responsable aux algues, fenouil et concombre grillés, fleurs de sureau, herbes iodées.

Galette d'agneau 28€

Galette pita maison, agneau du boulonnais braisé, maïs grillé, piment doux confit, yaourt de ferme, miel de fleurs, ciboule et pickles d'oignons.

Desserts

Selon l'inspiration du chef, nous vous proposons un dessert au chocolat, de fruit ou légume ou à base d'œuf :

“Chocolat”	9€
<i>Banane, chocolat, cacahuètes, crème vanille, vieux rhum ambré.</i>	
“Fruit ou Légume”	5€
<i>Concombre, livèche, meringue, groseilles à maquereaux, yaourt.</i>	
“Œuf”	7€
<i>Beignet de fleurs, fraises, crème anglaise à la lavande, glace aux fleurs d'été.</i>	

Les entremets et glaces de nos chefs pâtisseries sont à choisir à la carte du salon de thé.

Pour les enfants

Mousseline de légumes, poisson blanc de nos côtes,
mini gaufre. 10€

OU

Filet de volaille de Licques ou poisson blanc de nos
côtes, tagliatelles fraîches et légumes. 18€

Dessert à la carte du salon de thé.

Boisson au choix : jus de fruit, diabololo ou sirop à l'eau.