

# *Bienvenue au Restaurant Le Sévigné*



*Cet été 2024, du jeudi au dimanche midi nous vous proposons :*

## *Le Menu Perrière*

*Conçu par notre Chef Thierry Lejoly et son  
équipe.*

*Entrée, Plat et Dessert - 44.00 €*

*Entrée, Plat, Fromage et Dessert - 53.00 €*

## *Le Menu Enfant*

*Entrée, Plat et Dessert - 17.00€*

*Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 14.00€*

*Bonne dégustation*

## *Entrées*



Céviché d'Espadon, sauce chimichurri .....	14.00€
Burrata à la truffe, granité de pêche .....	13.00€
Consommé glacé à la tomate, sorbet green zebra .....	12.00€

## *Poisson*



Rouget barbet, sauce bouillabaisse, confit d'échalions et rattes du Touquet.....	27.00€
--	--------

## *Viande*



Magret de canard IGP sud-ouest, tatin de navet, sauce au miel d'acacia.....	24.00€
---	--------

*Prix TTC, service compris*

## *Plat végétarien*



Burger végétarien « fait maison » et frites de manioc..... 19.00€

## *Fromages*



Assiette de fromages de nos provinces ..... 10.00€

## *Desserts*

*A commander en début de repas*



Macaron au crémeux de cassis, myrtilles et coulis de mûres ..... 14.00€

Vacherin glacé au sésame noir, chantilly au halva ..... 14.00€

Carpaccio de pêches et abricots, gingembre et basilic thaï..... 14.00€

*Prix TTC, service compris*

# Menu Perrière

**Entrée, plat et dessert au choix - 44.00 €**

Supplément fromage - 9,00€

## *Entrée*

Céviché d'espadon, sauce chimichurri

*ou*

Burrata à la truffe, granité de pêche 

*ou*

Consommé glacé de tomate, sorbet green zebra

## *Plat*

Magret de canard IGP sud-ouest, tatin de navet, sauce au miel d'acacia

*ou*

Rouget barbet, sauce bouillabaisse, confit d'échalions et rattes du Touquet (+3€ TTC en supplément) 

*ou*

Burger végétan « fait maison » et frites de manioc

## *Dessert*

Macaron au crémeux cassis, myrtilles et coulis de mûres

*ou*

Vacherin glacé au sésame noir, chantilly au halva

*ou*

Carpaccio de pêches et abricots, gingembre et basilic thaï

*Prix TTC, service compris  
Menu hors boisson*

Mets Végan



# Menu enfant

Entrée, Plat et Dessert 17.00€  
Entrée, Plat ou Plat, Dessert 14.00€

Entrée du jour / saison

**ou**

Rillettes de saumon



Hamburger de boeuf

Garniture au choix : frites ou légumes de saison

**ou**

Parmentier de Cabillaud au citron



Glaces au choix

**ou**

Mi-cuit au chocolat

*Prix TTC, service compris  
Menu hors boisson*