

Mes plats à la carte

Entrées / Starters :

- **Raviole de boeuf de la ferme les Douces Folies**, jus de tomate fermenté, aigre douce au jus de boeuf 15€
Beef ravioli from the Douces Folies farm, fermented tomato juice, sweet and sour with beef juice
- **Chou chinois**, pomme, graines de moutarde, crème fermière et jus zéro déchet 13€
Chinese cabbage, apple, mustard seeds, farmhouse cream and zero waste juice
- **Huître de Saint-Vaast**, betterave en texture, géranium rosat, oeufs de hareng et huile végétale 16€
Oyster from Saint-Vaast, textured beetroot, rose geranium, herring roe and vegetable oil

Plats / Main courses :

- **Cochon de lait de la ferme les Douces Folies de A à Z**, pomme de terre, cornichons, laitue de mer et Genièvre de Houlle 30€
suckling pig from the Douces Folies farm from A to Z, potatoes, gherkins, sea lettuce and Houlle genever
- **Saint-Jacques au barbecue laquées au jus corsé à l'estragon**, persil racine, poire et sauce au barbe 32€
Barbecued scallops lacquered in a full-bodied tarragon jus, parsley root, pear and scallop sauce
- **Sole façon meunière**, haricots verts lactofermentés, céleri déshydraté et réhydraté au fumet de poisson et hollandaise au vinaigre de fleurs de sureaux 34€
Sole meunière style, lacto-fermented green beans, dehydrated and rehydrated celery with fish stock and hollandaise sauce with elderflower vinegar

Fromages et Desserts :

- **Mousse de Créquy fumé**, crumble de brioche, rhubarbe et salade du jardin (12€) / **Smoked Créquy mousse**, brioche crumble, rhubarb and garden salad (12€) 14€
- **Chariot de fromages (Fromagerie Caseus)** / *Cheese cart (Fromagerie Caseus)*
- **Crêpe Suzette**
- **Panais** au foin et graines de sarrasin / *Parsnips with hay and buckwheat seeds*
- **Chocolat Limeria 50%**, champignons et glace sous-bois / *Limeria 50% chocolate, mushrooms and undergrowth ice-cream*
- **Coing du coin en déclinaison**, érable et pop-corn / *Local quince with maple and popcorn*