

Mes plats à la carte

Entrées / Starters :

- **Maquereau de A à Z**, mélisse citronnée, vinaigre de sureaux, jus de maquereau et volaille 14€
Mackerel from A to Z, lemon balm, elderberry vinegar, mackerel juice and poultry
- **Croustillant de glycine**, chèvre frais de Montcavrel, jaune d'oeuf séché et macérât huileux de glycine 12€
Wisteria crisp, fresh goat cheese from Montcavrel, dried egg yolk and wisteria oil macerate
- **Asperge verte de Pauline en 3 séquences**, herbes du jardin et condiment oignon, poireau et tomate verte 15€
Pauline's green asparagus in 3 sequences, garden herbs and onion, leek and green tomato condiment

Plats / Main courses :

- **Bar ikejime maturé cuit sur l'arête**, asperge blanche de Campagne Les Hesdin, aster maritime, herbes fraîches du jardin, jus iodé 36€
Matured ikejime sea bass cooked on the bone, white asparagus from Campagne Les Hesdin, sea aster, fresh garden herbs, iodised juice
- **Lotte cuisson sur l'os à l'ail des ours**, faisselle de chèvre, poireaux cuits au barbecue, chips soufflé d'ail des ours, jus d'arêtes perlé 32€
Monkfish cooked on the bone with wild garlic, goat's faisselle, barbecued leeks, wild garlic soufflé chips, pearl bone juice
- **Pigeon rôti sur coffre**, kefta d'abats, rose de betterave et rhubarbe, coquelicot, jus de pigeon à la rhubarbe 30€
Roasted pigeon on chest, abatis kefta, beetroot and rhubarb rose, poppy, pigeon juice with rhubarb

Fromages et Desserts :

- **Beignet de fromage frais de Montcavrel (10€)** / *Fresh cheese fritter from Montcavrel (10€)*
- **Chariot de fromages (Fromagerie Caseus)** / *Cheese cart (Fromagerie Caseus)*
- **Crêpe Suzette**
- **Fraises du Montreuillois** parfumées au lilas et pignon de pin
- **Autour du Maïs et de l'Amande** / *Around Corn and Almond*
- **Chocolat texturé, confit de citron, citron noir, crème glacée gruée** / *Textured chocolate, lemon confit, dark lemon, crushed ice cream*

14€