



# LA CARTE



## ENTRÉES

*Huîtres de Saint-Vaast, roquette et sabayon jus d'huître* 16€

*(A saucer) Crispy de poitrines de boeuf, coquelicot, ketchup d'oignons rouges, crémeux de feuilles de chêne, jus de boeuf aigre douce* 12€

*Saint-Pierre, vierge de légumes printaniers, bouillon d'épluchures japonisant* 19€

*Asperge verte de Pauline, condiment shiso persil, kombucha laurier et beurre blanc au kombucha* 13€



## PLATS

*Turbot rôti, radis, aspérule odorante, jus de poisson brun* 36€

*Lotte nacrée, aster maritime, mousseline au vinaigre de menthe, jus d'arêtes, croustillant de foie de lotte* 30€

*Tourte de cochon de lait, laitue de mer, asperges blanches de Campagne Les Hesdin* 32€

*Feuille à feuille d'épinard, malt d'orge, fleurs printanières, vinaigre de Pâquerettes, bouillon végétal à l'huile d'orge* 26€



## FROMAGE

*Chariot de fromages (Fromagerie Caseus)* 14€



## DESSERTS

*Pain perdu, asperge blanche et pain grillé* 14€

*Riz au lait, chocolat waina et chou-fleur* 14€

*Oseille en texture, fromage blanc fermier et confiture de lait* 14€

*Fraises de Montéchor en texture, lait de chèvre et livèche* 14€

*Crêpe Suzette* 14€

Nos produits sont issus de fermes locales en agriculture raisonnée ou bio

