



LA CARTE



ENTRÉES

Poulet croustillant de la ferme du Haut Pays, prunes et piments conservés, herbes fraîches et jus de volaille 14€

Hareng de A à Z, céleri, algue et câpres de radis 14€

Céleri réhydraté au concentré de légumes, aigre-douce de rhubarbe lactofermenté, condiment de graines de tournesol, persil et écume de beurre noisette 13€



PLATS

Saint Jacques du boulonnais, roulé de pomme de terre, algues et livèche, saint Jacques luttée, bouillon iodé 36€

Pigeonneau farci, cucurbitacées, praliné de noix salées, royale foie de volaille et jus de pigeon 42€

Turbot rôti, rouleau de chou chinois, poire, barde de turbot frit, sauce poisson aux herbes et houle salicorne 38€

Suggestion du Chef : *Suggestion du Chef : Côte de boeuf de la ferme les Douces Folies, pressé d'épinards aillé, pomme paille et jus de viande aux aromates, à partager pour deux* 115€



FROMAGE

Chariot de fromages (Fromagerie Caseus) 14€



DESSERTS

Prune fermentée, fromage blanc, gin et baie de genièvre 14€

Fromage des vaches à Louis de Montcavrel, chocolat dulcey et noix de pécan 14€

Miel du Montreuillois en déclinaison, pomme et granola 14€

Coing en double cuisson, châtaigne et sarrasin 14€

Crêpe Suzette 14€

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

