



LA CARTE



ENTRÉES

<i>Kefta de boeuf façon bourguignon, confit d'oignon rouge et coulis d'épinards</i>	14€
<i>Hareng de A à Z, céleri, algue et câpres de radis</i>	14€
<i>Mousse de pois chiche, piment et poivron conservés, crouton à l'ail et huile de poireau</i>	12€



PLATS

<i>Saint Jacques du boulonnais, roulé de pomme de terre, algues et livèche, saint Jacques luttée, bouillon iodé</i>	36€
<i>Tourte pigeon cochonnaille, topinambours, mûres conservées au vinaigre et jus de pigeon</i>	36€
<i>Turbot rôti, rouleau de chou chinois, poire, barde de turbot frit, sauce poisson aux herbes et houle salicorne</i>	38€
<i><u>Suggestion du Chef</u>: 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</i>	115€



FROMAGE

<i>Chariot de fromages (Fromagerie Caseus)</i>	14€
--	-----



DESSERTS

<i>Prune fermentée, fromage blanc, gin et baie de genièvre</i>	14€
<i>Fromage des vaches à Louis de Montcavrel, chocolat dulcey et noix de pécan</i>	14€
<i>Miel du Montreuillois en déclinaison, pomme et granola</i>	14€
<i>Déclinaison de mandarine, graines de courge et crème fermière</i>	14€
<i>Crêpe Suzette</i>	14€
<i>Crêpe au vin chaud flambé au marc de Bourgogne</i>	14€