



LA CARTE



ENTRÉES

<i>Huîtres de Saint-Vaast, fraises vertes, orties, fleurs de sureau</i>	16€
<i>(A saucer) Crispy de poitrines de boeuf, coquelicot, ketchup d'oignons rouges, crémeux de feuilles de chêne, jus de boeuf aigre douce</i>	12€
<i>Saint-Pierre, vierge de légumes printaniers, bouillon d'épluchures japonisant</i>	19€
<i>Asperge verte de Pauline, condiment shiso persil, kombucha laurier et beurre blanc au kombucha</i>	13€



PLATS

<i>Turbot rôti, radis, petits pois, pois mangetout, lierre terrestre, émulsion beurre d'arête</i>	36€
<i>Lotte nacrée, aster maritime, mousseline au vinaigre de menthe, jus d'arêtes, croustillant de foie de lotte</i>	32€
<i>Tourte de cochon et rouget, curry vert à l'algue, asperges de Campagne Les Hesdin</i>	34€
<i>Feuille à feuille d'épinard, malt d'orge, fleurs printanières, vinaigre de Pâquerettes, bouillon végétal à l'huile d'orge</i>	26€



FROMAGE

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



DESSERTS

<i>Pain perdu, asperge blanche et pain grillé</i>	14€
<i>Riz au lait, chocolat waina et chou-fleur</i>	14€
<i>Oseille en texture, fromage blanc fermier et confiture de lait</i>	14€
<i>Fraises de Montéchor en texture, lait de chèvre et livèche</i>	14€
<i>Crêpe Suzette</i>	14€

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

