

AVRIL- JUIN

ENTREE PLAT DESSERT -39€-

ENTREES

Velouté d'asperges blanches, Oignons caramélisés, ail noir, pain frit, piment	11
Carpaccio de radis, Yaourt fumé, anchois, aneth, noisettes	11
Maquereau fumé, Betterave, chou-rouge, crackers aux graines, crème foisonnée au zaatar	11
Vaporeux de lentilles, Condiment chorizo, cerfeuil, crumble paprika fumé	11

PLATS

Lieu jaune, Carottes citronnelle, pak-choï, fregola, jus crustacés, pistou de coriandre, jus volaille	27
Volaille de Licques, Purée de pomme de terre à la cancoillotte, saucisse de Morteau, jus brun, endive braisée	27
Crozets crémeux, Sabayon champignons, pleurotes en texture, comté	24
Pêche du jour, Pointes d'asperges, chèvre frais, risotto, brocoletti, paloise émulsionnée	27

DESSERTS

Chocolat noir, whisky, pain de gênes, noix de cajou	10
Rhubarbe, yaourt, granité poivre	10
Namelaka chocolat blanc, miel, corn flakes	10
Sélection de 3 fromages « Ma Normandie » à Wimereux <i>Supplément 2€ dans le menu</i>	12

MENU ENFANT -16€-

Sirop à l'eau, plat et dessert au choix en quantité adaptée