

ENTREES

|  |    |
|--|----|
| Vitello tonato,<br>Tranches de veau cuites servies froides, espuma, condiments   | 11 |
| Gaspacho de tomate jaune,<br>Haricots verts, pêche blanche, flétan fumé, basilic thaï, chipotle ( <i>disponible végété</i> ) | 11 |
| Taboulé de quinoa au tourteau,<br>Yaourt fumé aux herbes, écume oseille  | 11 |
| Haricots coco en fraîcheur,<br>Poivrons confits, chorizo, citron confit, menthe, vieux parmesan                              | 11 |

PLATS

|   |    |
|---|----|
| Lieu jaune,<br>Polenta mimolette, oignons rouges, épinards, bière, coppa, émulsion moutarde                                     | 26 |
| Cochon de Warcove, <i>Supplément 3€ dans le menu</i><br>Lentilles beluga, poitrine grillée, ail noir, oignon brûlé, sauce foyot | 29 |
| Pêche du jour,<br>Risotto à la tomate, courgette jaune, macadamia, sauce matelote   | 26 |
| Filet de canette,<br>Abricot acidulé et grillé, jus gras, blettes, épeautre, herbes fraîches                                    | 26 |
| Halloumi fermier grillé,<br>Aubergine grillée, pomme verte, sauce vierge aux pignons de pin                                     | 24 |

DESSERTS

|   |    |
|---|----|
| Sélection de 3 fromages « Ma Normandie à Wimereux ( <i>Supp 2€ dans le menu</i> ) | 12 |
| Meringue, melon, calisson   | 10 |
| Chocolat noir, praliné, croustillant noisettes                                    | 10 |
| Fraises marinées au poivre, crème fermière, sablé concassé, diplomate ivoire      | 10 |
| Nectarine, tagète, granité pastèque, tuile craquante                              | 10 |