

MENU SURPRISE

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Vous recherchez un moment à partager entre amis ou en famille ? Vous aimez les surprises ?

Ce menu vous est servi les « yeux fermés », il peut être différent d'une table à l'autre au cours du repas, ces différences sont dues à nos achats et aux quantités que nous recevons. Par conséquent et afin d'éviter les annonces de produits que nous n'avons plus en cuisine, il ne peut vous être divulgué à l'avance. Ce menu est élaboré à base de produits de la mer et de la terre.

Menu surprise en 2 services (mise en bouche, entrée, plat ou plat, dessert)	35 €
Avec accord mets et vins « 2 verres »	54 €

Uniquement le midi en semaine hors jours fériés

Menu surprise en 3 services (mise en bouche, entrée, plat et dessert)	45 €
Avec accord mets et vins « 2 verres »	64 €

Menu surprise en 4 services (mise en bouche, 2 entrées, plat et dessert)	65 €
Avec accord mets et vins « 2 verres »	84 €
Avec accord mets et vins « 3 verres »	92 €

Menu surprise en 5 services (mise en bouche, 3 entrées, plat et dessert)	82 €
Avec accord mets et vins « 2 verres »	101 €
Avec accord mets et vins « 3 verres »	110 €
Avec accord mets et vins « 4 verres »	119 €

Chariot de fromages affinés par R. Olivier	15 €
--	------

Supplément 4€ à la place du dessert dans les menus

Menu du marché

Le menu du marché est servi le midi en semaine hors jours fériés.

Entrée / Plat	27 €
Entrée / Plat / Dessert	35 €
Menu du marché « tout inclus » : 2 verres de vin et ¼ eau, café	50 €

LES ENTREES DU MOMENT

Au-delà de 4 personnes à table et afin de vous garantir une qualité optimale, nous vous conseillons d'orienter votre choix sur nos menus. A partir de 6 personnes, seuls les menus sont proposés.

Les Saint Jacques

Dorées / velouté de céleri rave / émulsion iodée

26€

L'Ormeau

Sauvage / risotto d'épeautre torréfié / sauce vin jaune

28€

L'Œuf frit

En croûte de brick / champignons du moment / foie gras fumé / mousse de lait

19€

En quête des meilleurs produits, nous travaillons avec la criée de Dunkerque, de Boulogne sur Mer et de Zeebrugge. Nos poissons sont de pêche sauvage, nos crevettes vivantes du Poitou-Charentes, nos langoustines de Bretagne et d'Ecosse, et nos légumes des maraîchers du MIN de Lomme.

Pour toute commande passée après 13h30 et après 21h15 seuls nos menus vous seront proposés.

LES PLATS DU MOMENT

Au-delà de 4 personnes à table, afin de vous garantir une qualité optimale, nous vous conseillons d'orienter votre choix sur nos menus. A partir de 6 personnes, seuls les menus sont proposés.

Le temps de préparation de nos plats servis en direct est de +/- 30 minutes.

La pêche du jour

Aux Poireaux / rattes du Touquet / bouillon à la truffe 35€

Le homard

Variation autour du chou / sauce homardine 42€

L'agneau

Rôti / salsifis / topinambours / cacahuètes et café / jus au thym 39€

LES ENFANTS Jusqu'à 11 ans 25€

Entrée / Plat / Dessert

DOUCEURS SUCREES

Nos desserts nécessitent un certain temps de préparation, pour éviter une attente trop longue, nous vous demandons de bien vouloir les choisir en début de repas.

Le vacherin

Concombre / kiwi / sorbet concombre et menthe

12€

La mandarine

Pain de Gênes aux épices / chocolat blanc / sorbet mandarine romarin

12€

Le chocolat

Chocolat Guanaja / champignons / crème glacée aux champignons

12€

Le chariot de fromages

15€

Affinés par la fromagerie R. Olivier à Boulogne Sur Mer