



Les mets de votre restaurant

Chers clients si vous êtes en possession de cartes Bongo, Advantage, Flair ou « Super tube pour les amoureux » seul le menu « MA CAMPAGNE » vous concerne, pour Groupon seul le menu Découverte est concerné.

Pour Give e do & « Super tube pour les bosseurs » et Cadeau box le menu « TERROIR DU MONDE » sans les boissons vous concerne. En effet ces cartes ne peuvent être utilisées pour d'autres mets que ces menus ,cependant si un plat ne devrait pas vous convenir nous nous ferons un plaisir de vous le changer, pour ce faire voyez notre serveur.

En ce qui concerne la carte « Be my guest » la consommation d'une entrée, un plat, un dessert minimum sont nécessaire pour profiter de la carte (ou d'un menu).

Menu découverte...

Focaccia's à la tapenade d'olive & chèvre à la tomate séchée

Trio de mises en bouche du marché

Le pressé de saumon « Gravlax » en brunoise de petits légumes croquants, émulsion Aneth Moutarde à la Scandinave, citron confits & croquante au vieux balsamique.

*Le gâteau de turbot en chair de filet de lingue au jus crémé
affiné à la fine champagne.*

Entremet glacé

Le duo de côtes de cochon de lait au jus tranché à la tomate séchée, tomate braisée & fagot de haricots enroulé au lard, brochette de rate du Touquet Français

La crème brûlée à la vanille de Madagascar.

*Ce menu vous sera servi pour le prix de : 70 €
La sélection de vins en concordance avec le menu : 25 €
Tout changement de plats dans les menu entrainera un supplément minimum de cinq euro.
(suivant le plat choisi)*

Menu Ma Campagne...

*Le foie gras d'oie fait en nos chais « façon tradition »
toast brioché maison,
confits d'oignons & fruits exotiques*

*La Raviole aux grosses crevettes de haute mer en sauce
« alla Diavola » montée aux piments d'Espelette. (doux)*

Entremet glacé

*L'enroulé de veau farci aux champignons sauvages, jus
crémé au morilles & pommes Paolo et fagot de haricots
enroulés au lard.*

Le Chariot de fromage

Ou

La crème brûlée à la vanille de Madagascar

*Ce menu vous sera servi pour le prix de : 55 €
La sélection de vins en concordance avec le menu : 25 €*

*Tout changement de plats dans les menu entrainera un
supplément minimum de cinq euro.
(suivant le plat choisi)*

Menu des Terroirs du monde...

Le Jambon Ibérique, melon de cavaillon au porto.

Ou

*Le carpaccio de Canard fumé , mesclun d'herbes fines
au balsamique et saveurs d'agrumes kumquat*

Entremet glacé

*Le magret de canette à l'orange ,pomme Paolo,
tomate braisée & poêlée de légumes du jardin.*

Ou

*Le mille feuille de porcelet fait comme au Val d'Aoste,
jus crémé tranché au vin de las bas , tagliatelles aux
œufs à l'huile de truffes*

La crème brûlée

*Ce menu pourra vous être servi avec Focaccia & mise
en bouche,
pour le prix de 40 € .*

*Il pourra également vous être servi avec le service des
vins pour le prix de 65 €.*

*Tout changement de plats dans les menu entrainera un
supplément minimum de cinq euro.
(suivant le plat choisi).*

Les entrées (16,95 €)

*Coquilles Saint-Jacques poêlées,
Patates douces aux douze-épices.*

** * **

*Le duo de Ravioles aux grosses crevettes de haute mer
en sauce « alla Diavola » montée aux piments d'Espelette
(doux).*

** * **

*Le foie gras d'oie fait en nos chais « façon tradition »
toast brioché maison, confits d'oignons & fruits exotiques*

** * **

Le Jambon Ibérique, melon de cavaillon au porto

** * **

*Le carpaccio de Canard fumé , mesclun d'herbes fines
au vieux balsamique et saveurs d'agrumes kumquat*

** * **

*Le gâteau de Turbot en chair de filet de Lingues au jus
de crustacé tranché
à la fine champagne ,écrevisse en garniture.*

Les Plats

Le riz fait comme à Barcelone « en paella » royale aux fruits de mer (26.95 €)

Avec demi homard (36.95 €)

** * **

Comme ils l'appellent au sud de l'Italie

« Zuppa Del Pescatore » avec fruits de mer (26.95 €)

Avec demi-homard (36.95 €)

** * **

Le Marmiton de ris de veau de cœur fait aux morilles & pleurotes en crème fleurette tomate braisée & fagot de haricots, grenailles rissolées

(27,95 €)

** * **

Le bœuf d'Irlande « Océan beef » taillé dans l'entrecôte grillé à la pierre de volcan, saucé à la façon de Louis le Béarnais fagot de haricot & tomate braisée, pomme pont neuf.(23,95 €)

** * **

L'agneau taillé dans la couronne fait en croute d'épices au jus tranché à la tomate séchée, gratin du Dauphiné, poêlée de légumes du jardin.(25,95 €)

** * **

Le magret de canette à l'orange ,pomme Paolo, tomate braisée & poêlée de légumes (23.95 €)

** * **

L'enroulé de veau farci aux champignons sauvages, jus crémé au morilles & pommes Paolo et fagot de haricots enroulés au lard.(23,95 €)

** * **

La sole de la mer du nord faite meunière, mesclun en vinaigrette fine, grenailles persillées (32 €)

Les desserts...(8,95 €)

La crème brûlée à la vanille de Madagascar.

** * **

La mousse au chocolat

** * **

Le Chariot de Fromages.

** * **

Le Moelleux au chocolat et sa quenelle de crème glacée .

** * **

Le Sabayon .

** * **

Les Profiteroles au chocolat

** * **

La poêlée de fraises au balsamique en coulis de fruits rouges

