

## LES ENTREES

Ceviche de daurade / 9 € 🎁

Lait de coco, combawa

Tartare de taureau / 11 €

Mayonnaise au piment rouge, huître, roquette

Caviar d'aubergines / 8 € 🌱 🎁

Légumes croquants, basilic

Grosse gambas rôties / 12 €

Crèmeux de chou fleur au safran, thym, ail noir

Saumon fumé / 15 €

Crème aux baies roses, toast

Maquereau mariné / 9 € 🎁

Gaspacho aux amandes "aja blanco", granité aux poivrons

6 huîtres Veules les Roses N°2 19 €

## LES PLATS

Suggestion du moment / 19,50 € \* 🎁

Filet de Bar / 19,50 € 🎁

Risotto aux champignons, navets aux noix, Comté

Cabillaud / 19,50 € \* 🎁

Lentilles "Belluga", bacon, haricots verts

Fricassée de homard / 35 €

Houmous, pak choï, kumquat, jus de carapace

Assiette de fruits de mer / 27,50 €

Magret de canard / 22 € \* 🎁

Risotto de quinoa, asperges blanches, ail des ours

Filet de bœuf Limousin / 33 €

Purée de pomme de terre, betterave, choux, jus teriyaki

Polenta crémeuse / 16 € 🌱 🎁

Asperges blanches, kumquat

L'assiette de trois fromages / 9€

Sélectionnés par "Ma Normandie" à Wimereux

## LES DESSERTS

Verrine / 8,50 € 🎁

Chocolat noir et agrumes

Pour accompagner verre de Banyuls - 5cl 6 €

Coupe glacée / 8,50 € 🎁

Sélectionnés par "Nicole Glacier" à Wimereux

Fraises / 8,50 € 🎁

Frangipane, crème à la verveine

Pour accompagner verre de Muscat de Rivesaltes - 5cl 4,50 €

Entremet à la mangue et passion / 8,50 € 🎁

Pour accompagner verre de vin tendre type jurançon - 5cl 6 €

Le Gourmand / 9,90 €

En accompagnement : Café, Thé ou Infusion

Le Champagne gourmand / 18 €

L'Irish gourmand / 18 €

L'Irish coffee / 10,50 €

## Menu enfant jusqu'à 10 ans

Plat \* - Dessert \* / 14 €

Yaourt à boire Fraise \*

ou

Bâtonnet glacé vanille ou chocolat \*

Sélectionnés par "la Ferme du petit Parenty" à Parenty

🎁 Sélection du Chef pour les cartes cadeaux

\* Sélection du Chef pour le menu enfant

🌱 Sélection du Chef pour les plats végétariens

Bœuf origine : France

20/05/2022

## Plateau de fruits de Mer 39 €

(1 personne)

1/2 Tourteau, 3 Langoustines, 3 Huîtres, Bulots,  
Crevettes grises et roses

## Huîtres Veules les Roses N°2

*Subtil équilibre entre douceur et caractère*

Les 6 19 €

Les 9 28,50 €

Les 12 37 €

## Assiette de Fruits de mer/ 27,50 €

2 huîtres N°3, Bulots, 1 Langoustine  
Crevettes grises et roses, pince de Crabe

## Assiette de Crevettes grises et roses 10 €

Assiette de Bulots 8 € ☞

Tourteau mayonnaise 12,50 €

Assiette de 6 Langoustines 23,50 €

*Notre carte contient des allergènes, pour plus d'informations  
veuillez vous adresser au personnel de salle.*

*Tous nos Fruits de mer sont servis avec mayonnaise,  
vinaigre échalote, pain de seigle*