

Nos Entrées

Chou vert farci aux escargots de Bourgogne et pleurotes, crème à l'ail fumé.

Green cabbage stuffed with Burgundy snails and mushrooms, smoked garlic cream.

Croustillant de cuisses de canard confites. Risotto de butternut et purée de coing.

Émulsion de courge à l'huile de noix.

Croustillant of duck legs confit. Butternut risotto and quince purée. Squash emulsion with nuts oil.

Tatin d'endives de pleine terre, saucisse de Morteau et comté 12 mois.

Endive tatin, Morteau sausage and Comté 12 months.

Cannelloni de crabe au radis daïkon et raifort, gel au citron kalamansi.

Vinaigrette de crustacés.

Crab cannelloni with daikon radish and horseradish, kalamansi lemon gel.

Shellfish vinaigrette.

Milles feuilles de crevettes grises aux échalotes et herbes fraîches

Mayonnaise à l'huile de ciboulette, condiments piquillos

Millefeuille of gray shrimps with shallots and fresh herbs

mayonnaise chive oil piquillo condiments

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Nos poissons : Martin pêche ; Boulogne-sur-Mer [62]

Nos viandes : Lebel ; Gouy Saint André [62]

Nos volailles : Licques Volailles [62]

Crèmerie épicerie : Wolniak ; Campigneulles-les-Petites [62]

Boulangier Au pétrin Mr Gremont Montreuil sur mer [62]

Micro pousses Herbes sauvages : Julie et Fabien ; Ponthoile [80]

Les Plats

**Mignon de cochon de région ,mousseline de potimarron garniture automnal
Sauce aux épices cajun**

Pig mignon from the region, pumpkin mousseline, autumn garnish
Cajun spice sauce

**Dos de cabillaud et sa viennoise à la laitue de mer,
Rouleau de poireaux à l'algue nori, Siphon hollandaise**

Cod fillet and its Viennese with sea lettuce,
roll of leeks with nori seaweed. lemon siphon

Brioche aux champignons de saisons en persillade et brisure de châtaignes. *

Brioche with seasonal mushrooms in parsley and broken chestnuts. *

**Filet de bœuf charolais, garniture autour des légumes racine , pomme de terre fondante.
Jus réduit au poivre de sarawak.**

Fillet of Charolais beef, garnish around root vegetables, fondant potato.
Juice reduced with sarawak pepper.

**Rôti de lotte lardée, chou-fleur rôti et purée de brocoli.
Bisque de langoustine à la badiane.**

Roast larded monkfish, roast cauliflower and mashed broccoli.
Langoustine bisque with star anise.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Toutes nos viandes sont nées et élevées en France.

Nos maraîchers : Mr Mille ; La Madelaine sous Montreuil [62]

Primeur : 4 Saisons ; Montreuil [62]

Nos œufs : Mr Macrez ; Montcavrel [62]

Notre fromage de chèvre : Mr Leviel ; Montcavrel [62]

Nos fromages : La ferme du vert ; Wierre-Effroy en côte d'opale [62]

Nos fromages de France

Végétarien *

Nos Desserts

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs.

Plate of cheeses from the coast of France and other countries.

Dôme craquant au chocolat inaya 65 %, sauce anglaise au moka d'Ethiopie.

Crispy 65% inaya chocolate dome, English sauce with Ethiopian mocha.

Moelleux à l'amande infusé aux épices, crème vanille et sa poire pochée au vin rouge.

Almond cake infused with spices, vanilla cream and pear poached in red wine

Finger streusel noisette dans l'esprit d'un paris-Brest et ses agrumes confits.

Hazelnut streusel finger in the spirit of a Paris-Brest bet and its candied citrus fruits.

Tarte fine ananas-mangue comme un carpaccio, sorbet exotique.

Fine pineapple-mango tart like a carpaccio, exotic sorbet...

Liste des allergènes sur demande

Nos cafés et ses mignardises :

Café Schirrer iguana : 2,90 €

République Dominicaine

100% Arabica

Amande, noisette, chocolat au lait, caramel, miel

Café schirrer yirgacheffe : 4,10 €

Éthiopie - Idido

Arabica - Heirloom

Gingembre, jasmin, fleur d'oranger, fleur de café, citron vert

Café Schirrer antioquia : 3,90 €

Colombie – Sud Antioquia

100 % Arabica

Mandarine, amande fraîche, noisette, chocolat

Café espresso : 2,30 €

70% arabica 30 % robusta



Nom des deux chefs Mr Plee Olivier propriétaire et Mr Foulon Aurélien

Suggestion du chef à l'ardoise :

Entrée, plat et dessert 34€

À la carte

• Menu gourmet : 42€

Entrée, plat et dessert

• Menu tentation : 51€

Entrée, plat, fromage et dessert

Entrée 14.00 €

Plat 25.00 €

Plateau de fromages (4 morceaux) 14.00 €

Dessert 12.00 €

Menu enfant à la carte plus petite quantité 16.00 €
(Plat et deux boules de glaces)

Merci de respecter les plats du chef sans faire de changement

Ouvert tous les soirs et le dimanche midi

De 19 h à 21 h

Prix net en euros, taxes et service compris