**Menu Gourmet 46 €**
Entrée
Plat
Dessert

**Menu Plaisir 49,50€**
Entrée
Plat
Plateau de fromages

**Menu Tentation 59,50€**
Entrée
Plat
Fromages et Dessert

Ce menu est élaboré par nos deux chefs Olivier Plee et Aurélien Foulon.

# Le Patio

## Entrées 15 €

**Croustilant d'escargots à l'ail et persil,** crème de laitue et son jus à l'andouille.

**Asperge blanche de Campagne-les-Hesdins en vinaigrette,**
mimosa d'œuf à la poudre de lard fumé et son condiment à la graine de moutarde.

**Cannelloni de truite fumée au chèvre frais de la Planquette,**
pesto de roquette au raifort et son blinis au sarassin.

**Terrine d'effiloché de bœuf et foie gras aux herbes de la Madelaine,**
ketchup de betterave et sa salade printanière.

**Mille-feuille de crevettes grises aux échalotes et herbes fraîches,**
mayonnaise à l'huile de poireaux et son condiment piquillos (supplément 3€)

## Plats 28 €

**Dos de cabillaud aux asperges vertes,** purée de pommes de terre à la ciboulette. Sauce mousseline légère.

**Déclinaison de légumes printaniers,** vinaigrette aigre-douce au xérès et ses croustillants de pain.

**Suprême de poulet de Licques farçi épinard champignon, arancini au parmesan et oignons doux.**
Jus à l'ail noir.

**Filet de sébaste rôti, pressé de poireaux au nori et son crémeux de brocoli.** Nage à la citronnelle.

**Épaule d'agneau confite aux épices,** houmous au zeste de citron et légumes d'une tajine.

## Chariot de fromages de nos régions et d'ailleurs 15€

## Desserts 13 €

**Finger gingembre carotte craquant blanc , pain de gênes sur son sablé cucurma.**

**Compotée de fraises nuage de yaourt,** crumble et son voile acidulé.

**La rhubarbe rouge vanillée dans l'esprit d'une tartelette meringuée.**

**L'entremet croustillant praliné, chocolats grands crus Valrhona.**

N'hésitez pas à demander l'ardoise des glaces et sorbets, 3 boules pour le menu.

**Menu enfant à la carte 20 €**
Demi-plat + 2 boules de glace

**Menu enfant 16 €**
Steak frites + 2 boules de glace

Tous nos tarifs s'entendent en TTC, nets, service compris.

## Nos Produits locaux :

**Toutes nos viandes sont nées et élevées en France et en Europe :**

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

Nos viandes : Lebel ; Gouy Saint André [62]

Les volailles : Licques Volailles [62]

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

Fromages de brebis ; Mr Henguelle ; Criquy [62]

La Chèvrerie de la Planquette ; Nicolas ; Fressin [62]

Vanille : Eurovanille ; Gouy St-André [62]

Crémerie : Wolniak Campigneuil-les-petites [62]

Les œufs : Stéphane ; Montcavrel [62], catégorie 1

Asperge de campagne de Hautefeuille ; Pauline et Jérôme ; Campagne les Hesdins [62]

Maraîcher : Stéphane ; La Madelaine sous Montreuil [62]

Micro pousses : ça pousse ; Ponthoile [80]

Primeur : 4 Saisons ; Claudine et Nicolas ; Montreuil [62]

Les fraises de Louis Capron Capelle-les-Hesdins [62]

Le pain : Au pétrin Mr Gremont ; Aurélien ; Montreuil-sur-Mer [62]

AJCVINS ; Jean-Claude ; Le Touquet [62]

Vinophilie ; Jean-Benoît ; Montreuil-sur-Mer [62]

Poterie ISIS Montreuil sur mer [62]