

### 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 Plée et Aurélien Foulon.

## Le Patio

### Entrées 15 €

---

**Asperges blanches de Campagne-lès-Hesdin façon maltaise,**  
pétales de haddock fumé et sa vinaigrette à l'orange.

**Gnocchis de pommes de terre au pain brûlé, crémeux à la Tomme de Brebis.**  
Pop-corn de sarrasin et sa viande séchée au sel marin.

**Pâté en croûte de volaille et canard au foie gras.**  
Chutney d'oignons et fruits rouges.

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

**Sardines grillées à la flamme, déclinaison autour des carottes de couleurs**  
et son extraction à la citronnelle.

### Plats 28 €

---

**Épaule d'agneau confite comme un navarin, disque de polenta et ses petits légumes,**  
olives et citron en condiment.

**Râble de lapin farci lardé, champignons fruits secs. Patates douces girolles. Jus réduit à l'estragon.**

**Pavé de merlu rôti, rouleau de pomme de terre à l'ail des ours.**  
Marinière de coques aux œufs de poissons, compotée d'épinards.

**Dos de sébaste dans l'esprit d'une bouillabaisse, asperge verte et son condiment rouille.**  
Soupe de poisson réduite au pimenton de la Vera.

**Artichaut poivrade en barigoule et son crémeux à l'ail rose, croûtons toastés à l'huile fumée.**

(Les desserts sont à commander au début de repas)

### Desserts 13 €

---

Notre Porto Taylor : 10 ans 12€, Classique 7€, Verre de Montbazillac 7,50 €

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

**Entremet rhubarbe rouge, tige meringuée à la verveine et son jus vanillé.**

**Notre charlotte aux fraises chantilly lavande, biscuit moelleux à l'amande.**

**L'effet cacahuète en deux façons sur son crémeux Bahibé 46 %. Tuile caramel.**

**Travail autour de la tarte au citron, blanc cuit à l'huile de sapin.**

N'hésitez pas à demander l'ardoise des glaces et sorbets maison, 3 boules sont incluses avec le menu.

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

**Nos Produits locaux :**

**Toutes nos viandes sont d'origine de France et d'EU**

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

Nos viandes : Lebel ; Gouy Saint André [62]

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

La Ferme du Patis à Bourthes [62]

Crèmerie : Wolniak Campigneuil-les-petites [62]

Vanille : Eurovanille ; Gouy St-André [62]

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

Maraîcher : Stéphane ; La Madelaine sous Montreuil [62]

Micro pousses : ça pousse ; Ponthoile [80]

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

Apiculteur récoltant Guillaume Allanoux miel de fleurs du Montreuillois

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

AJCVINS ; Jean-Claude ; Le Touquet [62]

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

**Menu enfant à la carte 20 €**

Demi-plat + 2 boules de glace

**Menu enfant 16 €**

Steak frites + 2 boules de glace