



Notre Carte

Par Guillaume Fleury, notre chef





Tous nos plats sont, «faits maison».

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, certains d'entre eux peuvent manquer.

«La qualité des produits est une priorité dans notre établissement, c'est pourquoi nous favorisons des fournisseurs dont nous connaissons la manière de travailler et avec qui nous avons une relation de confiance.

Prix nets exprimés en euros. Taxes & services compris. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.



Nos entrées

Les huîtres N°3, spéciales de chez Gillardeau et condiments :

(Servies avec échalotes au vinaigre de vin, gelée de saké, grenade et vinaigre de riz, toasts et beurres)

Fondée à la fin du XIX ème siècle, la maison Gillardeau, berceau de l'huître Gillardeau, véritable bijou du patrimoine gastronomique français, cultive l'exigence et l'excellence depuis quatre générations.

Les 6 huîtres	30 €
Les 9 huîtres	42 €
Les 12 huîtres	54 €
Gravlax de saumon comme un poke bowl, caviar Sturia Vintage	30 €
Saumon fumé de chez JC David en dashi de mangue, pickles de fraises et mesclun	25 €
Royale de moules du Mont Saint-Frieux, écume aux algues	18 €
<i>(Salade de moules de notre producteur local, laitue de mer)</i>	
Salade de tomates pleine terre, ventrèche de porc noir, burratina et pesto verde	18 €
Mi-Cuit de foie gras mariné aux poivres de Kampot et à la Williamine	29 €
<i>(150 gr environ, chutney du moment, toasts)</i>	
Cassolette d'escargots aux girolles et à l'ail frais	17 €
Oeuf Onsen, mayonnaise légère au raifort,	17 €
tagliatelles de légumes en vinaigrette aux herbes	
Entrée du moment (voir ardoise)	17 €



Plats

Epaule de cochon de Tubersent confite, jus au thym <i>(Elevé par Marc Delaporte)</i>	28 €
Tourteau refroidi et déclinaison de mayonnaises, maïs doux rôti <i>(Mayonnaises : Lime, chipotle, algues)</i>	35 €
Ris de veau crousti-moelleux, jus aux truffes d'été	42 €
Cocotte de moules du Mont Saint-Frieux, crème aux algues de nos baies <i>(Moules de notre producteur local, crème fraîche aux asters maritimes et passe-pierre, frites de Bintje)</i>	28 €
Filets de bar à la plancha, beurre blanc au Champagne	28 €
Radiatori à la crème de truffes, jambon aux truffes et copeaux de truffe <i>(Radiatori de chez Patati, pâtes des Hauts-de-France)</i>	29 €
Filet de turbot en croûte d'herbes, safran de la Baie de Somme et agrumes	35 €
Côte de boeuf grillée, déclinaison de sauces (pour 2 personnes) <i>(Race sélectionnée par notre boucher, environ 1,2 kg, sauces du moment, frites de Bintje, légumes, et salade verte)</i>	98 €
Sôle petit bateau, poêlée ou grillée <i>(Selon arrivage)</i>	40 €
Sélection Prestige de notre boucher <i>(selon arrivage, voir ardoise)</i>	39 €
Homard bleu rôti au naturel, trilogie de sauces <i>(selon arrivage, environ 500 gr, voir ardoise)</i>	Prix au cours
Suggestion du moment <i>(Voir ardoise)</i>	27 €



Desserts

Par Morgane Fontaine

Tarte feuilletée abricot romarin <i>(huile d'olive cornicabra d'Alexis Munoz)</i>	13 €
Soupe fraise - rhubarbe <i>(Fraises de Montechor)</i>	10 €
Chocolat-Piment	10 €
Ananas - Coco - Citron vert	10 €
Fraises de Montechor & tomates cerises	13 €
Fruits rouges & sésame noir	13 €
Crêpes Suzette (Pour 2) <i>(selon disponibilité)</i>	45 €
Assiette de sorbets et glaces de la maison Veron, artisan glacier: <i>(Cacao, argousier, fruits rouges, vanille, yuzu, passion)</i>	
1 parfum	5 €
2 parfums	8 €
3 parfums	11 €
Sélection de fromages de notre Maître affineur Philippe Olivier <i>(sélection de 5 fromages selon la saison)</i>	13 €

Nos menus



MENU CRÉATION 64 €

5 huîtres spéciales N°3 de Gillardeau et condiments
(chaque huître supplémentaire + 4,5 €)

Mi-cuit de foie gras mariné aux poivres de Kampot et à la Williamine
(150 gr environ, chutney du moment, toasts)

Gravlax de saumon comme un poke bowl, caviar Sturia Vintage (+ 9 €)

Tomates anciennes, ventrèche de porc noir, burratina et pesto verde

Saumon fumé de chez JC David en dashi de mangue, pickles de fraises et mesclun

Ris de veau crousti-moelleux, jus aux truffes d'été (+ 3 €)

Filet de turbot en croûte d'herbes, safran de la Baie de Somme et agrumes

Sélection Prestige de notre boucher (selon arrivage, 180 gr)

Tourteau refroidi et déclinaison de mayonnaises, maïs doux rôti

Bar entier en filets, beurre blanc au Champagne

Tarte feuilletée abricot romarin
(huile d'olive cornicabra d'Alexis Munoz)

Fraises de Montechor & tomates cerises

Fruits rouges & sésame noir

3 parfums de notre artisan glacier Veron

Sélection de fromages de notre maître affineur Philippe Olivier

Formule

Entrée + plat ou plat + dessert 37 €
(le midi uniquement, sauf le dimanche et jours fériés)



MENU BISTROT 43 €

Duo d'huîtres Gillardeau spéciales N°3 et saumon fumé JC David

Cassolette d'escargots aux girolles et à l'ail frais

Royale de moules du Mont Saint-Frieux, écume aux algues
(Salade de moules de notre producteur local, laitue de mer)

Tomates pleine terre, burrata et pesto verde

Oeuf Onsen, mayonnaise légère au raifort,
tagliatelles de légumes en vinaigrette aux herbes

Entrée du moment



Epaule de cochon de Tubersent confite, jus au thym
(Elevé par Marc Delaporte)

Cocotte de moules du Mont Saint-Frieux, crème aux algues de nos baies
(Moules de notre producteur local, crème fraîche aux asters maritimes et passe-pierre, frites de Bintje)

Radiatori à la crème de truffes, jambon aux truffes et copeaux de truffe
(Radiatori de chez Patati, pâtes des Hauts-de-France)

Filet de bar à la plancha, beurre blanc au Champagne

Suggestion du moment



Soupe fraise - rhubarbe
(Fraises de Montechor)

Chocolat - Piment

Ananas - Coco - Citron vert

2 parfums de notre artisan glacier Veron

Petite assiette de fromages

Dessert du moment



MENU DUNE 130 €

Servi pour tous les convives

Amuse-bouche

.....

5 huîtres Spéciales N°3 de Gillardeau et condiments

(Servies avec échalotes au vinaigre de vin, gelée de saké, grenade et vinaigre de riz, toasts, beurres)

.....

Mi-Cuit de foie gras mariné aux poivres de Kampot et à la Williamine
(150 gr environ, chutney du moment, toasts)

ou

Gravlax de saumon comme un poke bowl, caviar Sturia Vintage

.....

Homard rôti au naturel

ou

Sôle grillée ou poêlée

.....

Sélection de fromages de notre maître affineur Philippe Olivier

.....

Crêpes Suzette

MENU ENFANT 20 €

Moules

ou

Steak de boeuf

ou

Poisson

.....

Salade de fruits du moment

ou

Crêpe au sucre, ou au caramel



À partager

Caviar Sturia Vintage

(Crème fraîche, beurre doux, blinis, toasts)

30 gr 60 €

50 gr 90 €

Sardines millésimées JC David et condiments 13 €

(Pickles, moutarde moût de raisin, beurre demi-sel, toasts, rattes aux herbes)

Jambon de porc noir de Bigorre, 20 mois d'affinage 17 €

(100 gr environ, légumes marinés, beurre demi-sel, toasts)

Planchette de ventrèche de porc noir de Bigorre 13 €

(100 gr environ)