

## *Menu expression*

*Comme une tomate mozzarella, huile vierge et basilic,  
Tatare de bœuf, sablé cacahuètes.*

*Ou*

*Lotte juste cuite servie en carpaccio pickles de légumes,  
Glace à la livèche.*

\*\*\*\*\*

*Suprême de canette rôti puis laqué,  
Mousseline de carotte au gingembre,  
Consommé de canard verveine citronnelle.*

*Ou*

*La dorade :  
Cuite sur la peau, soupe de poisson, galette à l'huile vierge.  
Marinée aneth et verveine citron.*

\*\*\*\*\*

*Profiterole abricot romarin, crème mascarpone vanille,  
Sorbet abricot huile d'olive.*

*Ou*

*Palet framboise, croustillant pralin spéculoos,  
Sorbet Fjord framboise.*

*Prix: 33.00€*

## *Menu Découverte.*

*Thon façon Rossini, palet de pastèque aux vieux balsamique,  
Melon, poivre Pondichéry et coriandre,  
Jus au porto.*

*Ou*

*Le Saumon d'Isigny :  
Cuit à l'unilatéral, vierge de tomate et main de Bouddha,  
En sushi œuf de saumon fumé et pâte de fruit de tomate.*

\*\*\*\*\*

*Le veau :*

*Noix de carré rôtie, salade de truffes d'été,  
Confit de veau Marengo, sablé cacahuète,  
Caviar d'aubergine et courgettes grillées.*

*Ou*

*Le homard bleu :  
Servi dans un bouillon parfumé au basilic,  
Huile de sésame et petits légumes.  
La pince en kadaïf, jus corsé d'une bisque.*

\*\*\*\*\*

*Chariot de fromages affinés.*

\*\*\*\*\*

*Balade Sucrée.*

*Menu à 43.00€*

*Menu Liberté: expression et découverte  
Autour du homard.*

*Comme une tomate mozzarella, huile d'olive et basilic,  
Homard et herbes potagères.*

☆☆☆☆☆

*Biscuit de homard, oignons confits au safran D'Auchel,  
Jus d'une bisque.*

☆☆☆☆☆

*Homard et pigeon, petits légumes et truffe d'été, Consommé verveine  
citronnelle.*

☆☆☆☆☆

*Finger cacao tome d'Esquerchin,  
Glace écume de Wimereux.*

☆☆☆☆☆

*Barre chocolat caramel beurre salé comme un Mars,*

*Prix: 63.00€*