

Entrées

Le foie gras (sud-ouest)	<i>poêlé /pressé servi froid, fruits rouges –sel de Guérande et mousseline toastée.</i>	16€
Les asperges	<i>crème d'asperges vertes – radis croquant – betteraves chioggia – chips d'oignon</i>	12€
La volaille et le cochon	<i>cuits en terrine - condiments et pain grillé.</i>	10€
Le tourteau	<i>rillettes de tourteau, écume de Wimereux frais, piment d'Espelette, roquette</i>	10€

Salades

La potagère	<i>mélange de jeunes pousses – copeaux de parmesan – tomates cerise</i>	5€
La fermière	<i>mélange de jeunes pousses – croquette de pavé de Calais – magret fumé tomates cerise- cerneaux de noix.</i>	14€
La végétarienne	<i>mélange de jeunes pousses – carottes – tomates cerise - asperges vertes betteraves chioggia, pomme Granny et radis.</i>	13€

Poissons (selon arrivage)

Le maquereau	<i>filets juste saisis à l'huile d'olive, concombre, fenouil, céleri branche, asperge blanche - émulsion de citron vert.</i>	18€
Le cabillaud	<i>pavé en croûte de parmesan & basilic – jeunes pousses d'épinard – sorbet basilic.</i>	21€
La lotte	<i>rôtie à l'huile d'olive – risotto d'asperges vertes – émulsion au sésame.</i>	30 €

Viandes

Le coquelet (de Licques, France)	<i>rôti servi entier, légumes primeurs – jus de viande relevé au thym</i>	23€
L'agneau (RoyaumeUni)	<i>l'épaule cuite comme un navarin- lard fumé, petit pois, carotte et grenailles, jus de cuisson concentré.</i>	25€
Le bœuf (Normand ou Charolais, France)	<i>filet poêlé au sel de Guérande, pommes grenailles, carottes primeurs et oignons cébette – un vrai jus de bœuf.</i>	30 €

Fromages

Assiette de 3 fromages de la ferme	<i>sélectionnés par nos soins selon affinage – une tranche de pain aux fruits secs -confiture de figes – fruits séchés.</i>	7€
Assiette de 5 fromages de la ferme	<i>sélectionnés par nos soins selon affinage – une tranche de pain aux fruits secs--confiture de figes – fruits séchés.</i>	11€

Desserts

La fraise	<i>tartelette à la fraise – crème pâtissière – sorbet verveine citron.</i>	10€
La cardamome	<i>crème brûlée de la ferme - – gingembre et cardamome.</i>	10€
Le chocolat blanc	<i>parfait glacé au chocolat blanc sur un croquant chocolat manjari - fruits rouges</i>	10€
Salade de fruits	<i>salade de fruits de saison – sorbet fraise.</i>	10€

Le menu de saison

32 €

Le tourteau

rillettes de tourteau, écume de Wimereux frais, piment d'Espelette, roquette

Ou

La volaille et le cochon

cuits en terrine - condiments et pain grillé.

Le maquereau

filets juste saisis à l'huile d'olive, concombre, fenouil, céleri branche, asperge blanche - émulsion de citron vert.

Ou

Le coquelet (de Licques, France)

rôti servi entier, légumes primeurs- jus de viande relevé au thym

La cardamome

crème brûlée de la ferme – gingembre et cardamome.

Ou

La salade de fruits

salade de fruits de saison – sorbet fraise.

Ou

Assiette de 3 fromages

sélectionnés par nos soins selon affinage – une tranche de pain aux fruits secs-confiture de figues – fruits séchés.

Le menu dégustation

(servi pour l'ensemble de la table)

58 €

Le tourteau

rillettes de tourteau, écume de Wimereux frais, piment d'Espelette, roquette

Le foie gras (sud ouest)

poêlé/pressé servi froid, fruits rouges - sel de Guérande et mousseline toastée.

La lotte

rôtie à l'huile d'olive – risotto d'asperges vertes – émulsion au sésame.

Ou

Le bœuf (normand ou charolais, France)

filet poêlé au sel de Guérande, pommes grenailles, carottes, cébettes – un vrai jus de bœuf.

Les fromages de la ferme

sélectionnés par nos soins selon affinage - une tranche de pain aux fruits secs - confiture de figues – fruits séchés. .

Le chocolat blanc

parfait glacé au chocolat blanc sur un croquant chocolat manjari – fruits rouges

Menu pour la demi-pension

Entrées – au choix -

- Le foie gras (sud-ouest)** *poêlé /pressé servi froid, fruits rouges – sel de Guérande et mousseline toastée.*
- Les asperges** *crème d'asperges vertes – radis croquant – betteraves chioggia – chips d'oignon*
- La volaille et le cochon** *cuits en terrine - condiments et pain grillé.*
- Le tourteau** *rillettes de tourteau, écume de Wimereux frais, piment d'Espelette, roquette*
- La potagère** *mélange de jeunes pousses – copeaux de parmesan – tomates cerise*
- La fermière (supp 4€)** *mélange de jeunes pousses – croquette de pavé de Calais – magret fumé tomates cerise- cerneaux de noix.*
- La végétarienne (supp 3€)** *mélange de jeunes pousses – carottes – tomates cerise - asperges vertes betteraves chioggia, pomme Granny et radis.*

Viandes & Poissons – au choix -

- Le coquelet (de Licques, France)** *rôti servi entier, légumes primeurs – jus de viande relevé au thym*
- L'agneau (supp. 2€) (RoyaumeUni)** *l'épaule cuite comme un navarin- lard fumé, petit pois, carotte et grenailles, jus de cuisson concentré*
- Le bœuf (supp. 15€) (Normand ou Charolais, France)** *filet poêlé au sel de Guérande, pommes grenailles, carottes primeurs et oignons cébette – un vrai jus de bœuf.*
- Le maquereau** *filets juste saisis à l'huile d'olive, concombre, fenouil, céleri branche, asperge blanche - émulsion de citron vert.*
- Le cabillaud** *pavé en croûte de parmesan & basilic – jeunes pousses d'épinard – sorbet basilic.*
- La lotte (supp. 15€)** *rôtie à l'huile d'olive – risotto d'asperges vertes – émulsion au sésame.*

Desserts – au choix -

- Assiette de 3 fromages de la ferme** *sélectionnés par nos soins selon affinage – une tranche de pain aux fruits secs-confiture de figues – fruits séchés*
- Assiette de 5 fromages de la ferme** *sélectionnés par nos soins selon affinage – une tranche de pain aux fruits secs- fruits séchés.*
(supp. 4€)
- La fraise** *tartelette à la fraise – crème pâtissière – sorbet verveine citron*
- La cardamome** *crème brûlée de la ferme – gingembre et cardamome.*
- Le chocolat blanc** *parfait glacé au chocolat ivoire sur un croquant chocolat manjari - fruits rouges*
- La salade de fruits** *salade de fruits de saison.*

Le menu dégustation supplément 28€ servi pour l'ensemble de la table