

Les Entrées

TOURTEAU DE BRETAGNE	25 €
<i>Servie émietté, citron caviar, petits pois,</i>	
TOMATES DE COULEUR	22 €
<i>Servies en plusieurs textures, Mozzarella Burrata, vinaigre de Banyuls</i>	
GROSSES LANGOUSTINES	26 €
<i>Citron confit, courgette, concombre</i>	
TARTARE DE FILET DE VEAU	23 €
<i>Truffe d'été, parmesan, pain focaccia</i>	
SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE	17 €
<i>Confit basse température, tomate Marmande, basilic</i>	
THON ROUGE	20 €
<i>Juste snacké aux épices, Tomates confites à la vanille, vinaigrette soja</i>	
LÉGUMES PROVENÇAUX	14 €
<i>Aubergines, courgettes, toast aux graines de courge</i>	
LANGUE LUCULLUS DE VALENCIENNES DE NOTRE FUMOIR	18 €
<i>Confit d'échalotes au vin rouge, pain au maïs</i>	

Les Plats

DOS DE CABILLAUD 32 €
Tomates mi-cuites, olive noire, Ratte du Touquet

FILET DE PETIT BAR 20 €
Concombre, fenouil, anis vert

HOMARD BLEU 59 €
Pommes de terre, sauge, paprika

LOTTE BAUDROIE 28 €
Aubergine, jus de poivron jaune, huile d'argan

RISOTTO À L'ENCRE DE SÈCHE 19 €
Calamar, courgette, parmesan

VEAU SOUS LA MÈRE 33 €
*Carotte fane, tétragone,
Poivre sauvage Voastiperifery de Madagascar*

FILET D'AGNEAU 29 €
En panure d'herbes, cébette, brocoli, jus à la marjolaine

BOEUF ROUGE FLAMANDE 38 €
Faux-filet mûré, céleri rave, jus de rôti

VOLAILLE FERMIÈRE 19 €
Petit pois, rhubarbe, jus de volaille

Formule Midi à 27,90 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

AU CHOIX PARMIS LE MENU « LE 36 »

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE - HORS BOISSONS, FÊTES ET JOURS FÉRIÉS

Menu « Le 36 » à 36 €

Entrée - Plat - Dessert

HORS BOISSONS, FÊTES ET JOURS FÉRIÉS

SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE

Ou

LANGUE LUCULLUS DE VALENCIENNES DE NOTRE FUMOIR

Ou

LÉGUMES PROVENÇAUX

~

VOLAILLE FERMÈRE

Ou

RISOTTO À L'ENCRE DE SÈCHE

Ou

FILET DE PETIT BAR

~

LE FROMAGE

Assiette de trois variétés de fromage

Ou

LA TARTE AU CITRON

Ou

LA PASSION

Ou

LA PÊCHE

Menu Gourmand à 49 €

HORS BOISSONS

THON ROUGE

Ou

TARTARE DE FILET DE VEAU

~

LOTTE BAUDROIE

Ou

FILET D'AGNEAU

~

LA MANGUE

Ou

LE CHOCOLAT

Menu Dégustation à 85 €

HORS BOISSONS

*Laissez-vous guider autour d'un menu imaginé par notre chef
En six services : trois entrées, deux plats, un dessert*

*Accord proposé lors de votre Dégustation « mets et vins »
Cinq verres : 45€*

Pour les amateurs de truffe

Truffe d'été - Tuber Aestivum

BROUILLADE D'OEUF À LA TRUFFE D'ÉTÉ 15 €

TAGLIATELLES FRAICHES À LA TRUFFE D'ÉTÉ 22 €

RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE D'ÉTÉ 23 €

Nos Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES SERVIS AU CHARIOT 12 €

Pain aux noix

COULOMMIERS FARCI À LA TRUFFE D'ÉTÉ 22 €

Pain aux noix

Menu Enfants à 15 €

Moins de 12 ans

FILET DE VOLAILLE OU DE POISSON

Tagliatelles fraîches Ou purée maison Ou poêlée de légumes

GLACES ET SORBETS

Ou

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

Les Desserts

LA TARTE AU CITRON 11 €

Tarte au citron de mon «Tonton», sorbet aux herbes

LA PASSION 11 €

*Choux passion-banane,
Sorbet noix de coco, crémeux passion-banane*

LA FRAMBOISE 12 €

*Sablé chocolat, miroir Manjari, framboises fraîches
Ganache chocolat, sorbet framboises*

LA MANGUE 12 €

*Croustillant sans gluten, parfait glacé à la mangue,
Sorbet litchi, compotée de mangue*

LA CERISE 13 €

*Cerise pochée dans son sirop, marmelade de Griottes,
Crème glacée au basilic, gelée amande et florentins*

LE CHOCOLAT 13 €

*Dacquoise noisette, bavaroise chocolat au lait,
Pailleté feuilletine, confit de citron jaune, ganache chocolat au lait*

LA PÊCHE 11 €

*Mousse praliné, marmelade de pêches au romarin,
Ganache Caramélia, crunch chocolat blanc -abricot sec*