Menu 38 €

Entrée, plat et dessert

(hors boisson)





ENTRÉE

Haddock de nos fumoirs, mousseline de céleri rave au safran, rhubarbe en sucré salé	18€
Œuf poché sur crème de butternut au paprika fumé, grillette de lard	14€
Terrine de canard aux fruits secs, chutney d'oignons aux fruits	17€
Croquette de poissons côtiers (1 pièce au menu)	18€

PLAT

Le poisson de la pêche selon l'arrivage de nos bateaux	Prix selon cours
Suprême de pintade cuit à basse température, au jus d'argousier	24 €
Tajine de légumes régionaux, semoule aux petits raisins	19€
Fish and chips maison	20 €

DESSERT

Les 3 fromages de nos régions	9.00€
"Le plein ciel" façon pavlova aux châtaignes	9.50€
Brioche façon pain perdu, glace au spéculoos et caramel beurre salé	10.00€
Bavarois au chocolat blanc et aux fruits rouges	9.50€

Notre Chef de cuisine valorise l'approvisionnement de ses produits en circuit court, chez nos producteurs locaux.

RÉSERVATION CONSEILLÉE

Rue Pierre Guerlain, 2-4 F-80550 Le Crotoy T. +33 (0)3 22 27 16 33









