

Les Entrées.

«Les Moules de Bouchot du Crotoy» 13€00

En Crèmeux au safran de La baie de Somme, Pickles de girolles.

«Pied de cochon et escargot du Marquenterre» 13€00

En Cromesquis, sauce aux orties.

«Le Homard Boulonnais» 14€00

En Raviole, légumes croquants, vinaigrette de homard

«La Caille et Le Foie gras» 14€00

En Pressé, marmelade de fenouil et citrons confits.



CHEZ NOUS,
TOUT EST FAIT MAISON

Prix Nets.

Les Plats.

« La Oubaille Fermière du Pays de Caux » 17€00

Le Suprême en habit vert, légumes maraîchers, jus à la sarriette.

« Le Carrelet de nos Côtes » 17€00

À la grenobloise, le chou pluriel.

« Le Oeau* » 19€00

Farci aux blettes, marmelade d'aubergines et tomates confites, jus à la sauge.

« La Sole de Nos Côtes » 20€00

Rôtie sur l'arête, risotto d'épeautre Picard aux jus d'herbes, hollandaise au Safran de La Baie de Somme.



CHEZ NOUS,
TOUT EST FAIT MAISON

Prix Nets. *Viande Bovine Française

Le Fromage.

« *Le Chariot de Fromages Affinés* » de La Maison Olivier.

10€00

Les Desserts Gourmands.

9€00

« *Le Plum cake* »

À ma façon, crème abricot, sorbet basilic.

« *Le Croquant amande – cerise* »

Mousseline à la vanille et baies noires.

« *Les Fraises de la ferme du Muret* »

Et grenade en gelée de verveine et hibiscus, sorbet menthe glaciale.

« *La Soupe de chocolat du Mexique* »

Sorbet fruits rouges.



CHEZ NOUS,
TOUT EST FAIT MAISON

Prix Nets.