

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

.... 18.00 € ....

Entrée + Plat + Dessert

.... 22.00 € ....

## L'Eau à la Bouche

Bulots en tartare  
Wakamé, petits pois, citronnelle

Boudin noir revisité  
Confit d'oignons, émulsion pomme-  
cidre/  
cendre d'oignons émietté de boudin  
6 huitres creuses n°4

.....

Poitrine de cochon laquée à la  
bière céleri confit, mousseline de carottes  
des sables, brisures de curly

Fish&chips à notre façon  
sauce tartare

Plat du jour

.....

Croustade pomme/frangipane

Glace confiture de lait

Ananas rôti, glace vanille  
caramel d'orange

Gratin de poire

ricotta, amandes

Cappuccino chocolat blanc

mousse pistache

*midi et soir sauf samedi soir*

*Du 8 au 21 septembre 2018*

.... 32.00 € ....

## Bouche Bée ...

Tataki de thon, fenouil au  
gingembre vinaigrette miel-soja

Comme un canelloni de Speck,  
fromage frais, noisettes et copeaux de foie gras

Pain perdu d'escargot, beurre au  
pain d'épice et ail fumé

6 huitres fines de claire n°3

.....

Carré de veau basse température,  
mousseline au syphon, sauce foie gras

Cressonnière d'Omble chevalier et  
Flétan blanc pomme vapeur et petits légumes

Epaule d'agneau du Boulonnais

Confit 7 heures, Lingots du nord,  
pesto de cerfeuil

Tartare de boeuf

.....

*Dessert au choix*

*midi et soir*

*Du 8 au 21 septembre 2018*