

LA CARTE D'HERCULE

ENTREES

- Fricassée d'escargots au vin rouge, émincé d'anguille fumée, velouté de cresson et émulsion parmesan 19 €
- Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre de noix, crèmeux de panais, réduction vin jaune et chips de panais 21€
- Terrine de foie gras mi-cuit, gelée de muscat et vinaigre de cassis, poudre de brioche toastée 18 €
- Ravioles d'épaule d'agneau confit aux épices, velouté de violine et croquants de châtaignes 14 €
- Rouleau de tartare de crevettes roses à l'aneth et pak choï, sorbet iodé, crème de fenouil et sarrasin grillé 14 €

POISSONS

- Filet de Saint-Pierre et cannelloni de moules au safran, confit de citron et émulsion coquillages 25 €
- Comme un pot-au-feu, filet de turbot, tartare de langoustines, palourdes farcies, légumes et bisque de crustacés 28 €
- Filet de truite rose, poireau grillé et embeurrée de rattes du Touquet fumée au haddock, crème de ciboulette et œuf de hareng fumé 19 €

VIANDES

- Suprême de pigeon rôti, croquette de cuisses confites, salsifis dorés à l'estragon, purée de châtaignes 23 €
- Épaisse tranche de foie de veau, mousseline de carottes et condiment pomme et pain d'épice 19 €
- Pavé de bœuf façon Rossini : pièce de bœuf et escalope de foie gras poêlé, pommes de terre à la graisse de canard 25 €

Pomme de ris de veau croustillante et moelleuse, purée de pommes de terre,
jus de veau réduit 29 €

Magret de canard poêlé au miel de châtaignier, pommes caramélisées et
sauce au cidre 19 €

FROMAGES

Assiette de trois fromages et salade verte 9 €

Crème d'Ossau-Iraty sur un sablé aux fruits secs, poudre et ketchup
de betterave 7 €

DESSERTS

Le tout-chocolat : ganache chocolat et mousse praliné, barre au caramel de
cacahuètes, tuile cacao et sablé chocolat 10 €

Tartare de mangues, gingembre confit, pâte de fruits passion, sorbet mangues
et tuile craquante, mousse noix de coco 10 €

Poire pochée farcie d'une compotée de poires au poivre de Timut, tuile
de caramel et mousse nougat 9 €

Mousse de marron et marmelade d'oranges, croquant cacao, meringue
craquante et segments d'oranges 8 €

Tartelette caramel au beurre salé et ganache au chocolat gianduja, éclats de
noix de pécan et glace pécan 8 €

*Certains produits dans nos recettes peuvent être allergisants (céréales contenant du gluten, fruits à coques, arachides,
graines de sésame, crustacés, poissons, mollusques, céleri, œufs, lait, soja, moutarde).*

N'hésitez pas à nous demander la composition de nos plats.

MENU RETOUR DU MARCHE

plat et dessert 17 euros
entrée et plat 19 euros
entrée plat et dessert à 21 euros

Entrée du jour

* * * * *

Plat du jour

ou

Tartare de bœuf, pommes frites et salade verte

* * * * *

Dessert du jour

* * * * *

*Menu servi uniquement au déjeuner
du lundi au samedi, hors jours fériés*

FORMULE D'HERCULE

Plat et dessert 25 euros

Entrée et plat 27 euros

Entrée, plat et dessert 29 euros

Ravioles d'épaule d'agneau confit aux épices, velouté de violine et
croquants de châtaignes

ou

Rouleau de tartare de crevettes roses à l'aneth et pak choï, sorbet iodé,
crème de fenouil et sarrasin grillé

* * * *

Filet de truite rose, poireau grillé et embeurrée de rattes du Touquet fumée
au haddock, crème de ciboulette et œuf de hareng fumé

ou

Épaisse tranche de foie de veau, mousseline de carottes
et condiment pomme et pain d'épice

* * * *

Mousse de marron et marmelade d'oranges, croquant cacao,
meringue craquante et segments d'oranges

ou

Tartelette caramel au beurre salé et ganache au chocolat gianduja,
éclats de noix de pécan et glace pécan

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 6 euros*

MENU DU TERROIR

à 32 euros

Terrine de foie gras mi-cuit, gelée de muscat et vinaigre de cassis,
poudre de brioche toastée

* * * *

Magret de canard poêlé au miel de châtaignier, pommes caramélisées et
sauce au cidre

* * * *

Poire pochée farcie d'une compotée de poires au poivre de Timut,
tuile de caramel et mousse nougat

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 6 euros*

MENU GOURMAND

à 43 euros

Fricassée d'escargots au vin rouge, émincé d'anguille fumée, velouté de cresson
et émulsion parmesan

ou

Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre de noix, crèmeux de panais,
réduction vin jaune et chips de panais

* * * * *

Filet de Saint-Pierre et cannelloni de moules au safran, confit de citron et
émulsion coquillages

ou

Suprême de pigeon, croquette de cuisses confites, salsifis dorés à l'estragon,
purée de châtaignes

* * * * *

Le tout-chocolat : ganache chocolat et mousse praliné, barre au caramel de
caca huètes, tuile cacao et sablé chocolat

ou

Tartare de mangues, gingembre confit, pâte de fruits passion, sorbet mangues
et tuile craquante, mousse noix de coco

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 6 euros*