

nu

RESTAURANT

LANGUES / LANGUAGES

(Cliquez pour voir)

Français

English

BOISSONS / DRINK

(Cliquez pour voir)

Bar

Vins & Champagnes

MENU MŌMENT

DEUX SERVICES, 29 €
TROIS SERVICES, 37 €

ENTRÉE

Tataki de bavette Hereford
Tomates confites et râpé de féta

PLAT

Filet de canette rôti
Polenta crémeuse et jus corsé

DESSERT

Café ou Thé gourmand
Financier à la pistache, Tartelette à la fraise,
Pavlova framboise, Mini fondant chocolat

nū

CARTE

ENTRÉES

Asperges blanches

Condiment à la flamande et magret de canard fumé

17 €

Oeuf parfait

Petits pois en mousseline et en salade, haddock

14 €

Ravioles épinards et ricotta

Tétragone et feuilles de blettes.

Tout en crème de la côte d'Opale

14 €

Fricassée d'asperges vertes aux coquillages

Jeunes pousses d'épinards et oignons nouveaux

16 €

Assiette de fromages affinés par Romain Olivier

17 €

PLATS

Pêche côtière de la criée boulonnaise rôtie

Wok de légumes printaniers et vierge à l'olive noire

26 €

Encornet grillée

Linguines en bolognaise de chorizo

29 €

Effiloché de Paleron de bœuf en carbonnade flamande

Grenailles rôties et carottes multicolores

28 €

Entrecôte Irlandaise grillée

Pressé de pomme de terre à la sauge,

carottes rôties et jus corsé

39 €

Échine de cochon confite et grillée

Wok de légumes printaniers et jus réduit

26 €

— Risotto aux petits pois

Feuilles de roquette et pickles d'oignons rouges

23 €

Salade Amour, volaille tiède

Asperges vertes, oignons et artichauts confits, mendiants

crème de petits pois au wasabi et vinaigrette

26 €

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Pommes dauphines, mayonnaise à la truffe — 10 €

Légumes de saison — 5 €

Salade verte — 4 €

Riz parfumé — 4 €

Poêlée de linguines au beurre — 5 €

DESSERTS

Fondant coeur coulant chocolat noir

Crème anglaise vanille et fève de tonka

12 €

Tartelette aux fraises

Ganache chocolat blanc et vanille, confit de fraises

12 €

Café ou Thé gourmand

Financier à la pistache, Tartelette à la fraise,

Pavlova framboise, Mini fondant chocolat

12 €

Assiette de fromages affinés par Romain Olivier

17 €

— Végétarien

LE PETIT MENU

Jusqu'à 12 ans

19 €

ນັບນັບນັບນັບນັບນັບນັບນັບນັບນັບ

PLATS

ນັບນັບນັບນັບນັບນັບນັບນັບນັບນັບ

Filet de volaille rôti

Poêlée de légumes et pâtes à la crème, volaille française

OU

Poisson du moment

Poêlée de légumes et pâtes à la crème

ນັບນັບນັບນັບນັບນັບນັບນັບນັບນັບ

DESSERTS

ນັບນັບນັບນັບນັບນັບນັບນັບນັບນັບ

Sundae fruits rouge

OU

Sundae chocolat caramel

ນັບ

MENU MŌMENT

TWO SERVICES, 29 €

THREE SERVICES, 37 €

STARTER

Hereford flank steak tataki

Tomato confit and shredded feta cheese

MAIN COURSE

Roast duck fillet

Creamy polenta with hearty jus

DESSERT

Gourmet coffee or tea

Strawberry tartlet, Pistachio financier,
Mini dark chocolate fondant, Raspberry pavlova

nū

À LA CARTE

STARTERS

White asparagus

Flemish-style condiment and smoked duck breast

17 €

Perfect egg

Peas in muslin and salad, haddock

14 €

Spinach and ricotta ravioli

Tetragona and chard leaves.

All in cream from the Opal Coast

14 €

Green asparagus and shellfish fricassee

Baby spinach and spring onions

16 €

Cheese plate rippeden by Romain Olivier

17 €

MAIN COURSES

Roasted coastal fish

Spring vegetables and black olive virgin wok

26 €

Grilled squid

Linguine with chorizo bolognese

29 €

Beef chuck with Flemish carbonnade

Roasted grenailles and multicolored carrots

28 €

Grilled Irish beef steak

Pressed potatoes with sage, roasted carrots and hearty jus

39 €

Candied and grilled pork belly

Spring vegetable wok with reduced juice

26 €

— Pea risotto

Arugula leaves and red onion pickles

23 €

Amour salad, warm poultry

Green asparagus, candied onions and artichokes,

wasabi pea cream and vinaigrette beggars

26 €

SIDE DISHES

Dauphine potatoes, truffle mayonnaise — 10 €

Season vegetables — 5 €

Green salad — 4 €

Flavoured rice — 4 €

Pan-fried linguine with butter — 5 €

DESSERTS

Dark chocolate flowing heart fondant

Vanilla and tonka bean custard

12 €

Strawberry tartlet

White chocolate and vanilla ganache, strawberry confit

12 €

Gourmet coffee or tea

Strawberry tartlet, Pistachio financier,

Mini dark chocolate fondant, Raspberry pavlova

12 €

Cheese plate rippeden by Romain Olivier

17 €

— Vegetarian

LE PETIT MENŪ

Up to 12 years old

19 €

ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့

MAIN COURSES

ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့

Roasted poultry fillet

Pan fried vegetables and cream pasta, french poultry

OR

Fish à la carte

Pan fried vegetables and cream pasta

ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့

DESSERTS

ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့

Red fruits sundae

OU

Chocolate & caramel sundae

nū