

# Menu

## FÊTE DES *mamans*

### AMUSE BOUCHE

TEMPURA DE GAMBAS AUX HERBES

### ENTRÉE

#### RAVIOLE

Chèvre, épinard, miel

### POISSON

#### PÊCHE DU MOMENT

crème basilic, riz soufflé, artichaut et agrumes

### VIANDE

#### PALERON DE VEAU CONFIT

rattes du Touquet, jus à la lavande  
et légumes de saison du pavé fermier

### FROMAGES

En option : + 11€

#### TRIO SÉLECTIONNÉ PAR LE CHEF

accompagné de salade et de pickles

### DESSERT

#### INSPIRATION DU CHEF PÂTISSIER

autour de la fraise et du sureau

### MIGNARDISE CHOCOLATÉE

**DIMANCHE 31 MAI 2026 À PARTIR DE 12H**  
**SUR RÉSERVATION 75€\*/PERSONNE**

\*hors boisson et fromage en option