

La carte

Les st Jacques de nos côtes 25 €

Snackées sur lit de lentilles émulsion à la truffe

Le foie gras de canard maison 17 €

Confiture d'oignons, gelée de pied de veau

Le Tartare de saumon et st Jacques 20 €

St Jacques crues et saumon marinés à l'huile d'olive et vinaigre balsamique

Les escargots de la ferme de Radinghem 14 €

Crouton d'ail et persil

Les giroles et saumon fumé 16 €

Giroles Œuf fermier mollet saumon fumé façon Gravlax

Les huîtres de bretagnes

Cave de L'impératrice Les 6 : 15 € Les 9 : 22 € les 12 : 30 €

L'escalope de saumon 16 €

Au vert beurre Blanc et croûte de moutarde

La choucroute de poissons 19 €

Façon terre et mer au riesling et charcuteries

Le carré d'agneau 27 €

Croûte d'ail et persil giboulé de haricots coco

Le filet de Bœuf Français 25 €

Poêlé au beurre sauce au choix

Le turbot sauvage 34 €

Filet de turbot Chips de chorizo et gambas crème de poivrons doux

Le cœur de ris de veau crème de morilles 34 €

L'assiette de fromages et salade 8 €

Les crêpes Suzette 12 €

Les autres desserts du menu 8 €