

Nos Formules

Entrée + Entrée + Dessert 35€

Entrée + Plat 35€

Plat + Dessert 32€

Entrée + Plat+ Dessert 45€

ENTRÉES

-14€-

Bar confit

Houmous de petit pois / pickles / wasabi

Tartare de Thon

Tartare d'algues / yuzu / framboises

Poireaux vinaigrette

Pickles / amandes / moutarde

PLATS

-25€-

« La Pêche du Jour »

Fenouil / polenta / tomate / aubergine

Filet d'églefin

Manioc / chorizo / crème coco

Tajine de Poulet*

Citron confit / épices / semoule

Polenta provençale

Tapenade / fenouil / tomate / mesclun

DESSERTS

-10€-

Fromages de Wierre Effroy

Trilogie / confiture du moment

Pavlova du moment

Vanille / fraises / piment d'espelette

Riz au Lait

Caramel d'ananas / chouchoy / agrumes

Tartare d'Ananas

Shiso vert / fromage blanc / yuzu

Notre carte peut varier en fonction des arrivages et de la saisonnalité. Tous nos prix sont indiqués en Euros, taxes et service compris. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

*Volaille: origine France

Our Set Menus

Starter + Starter + Dessert €35

Starter + Main €35

Main + Dessert €32

Starter + Main + Dessert €45



STARTERS

-14€-

Sea Bass Confit

Pea hummus / Pickles / Wasabi

Tuna Tartare

Seaweed tartare / Yuzu / Raspberries

Leeks with Vinaigrette

Pickles / Almonds / Mustard

MAINS

-25€-

« Seasonal Fish »

Fennel / Polenta / Aubergines

Haddock

Cassava / Chorizo / Coconut cream

Chicken Tagine*

Preserved lemon / Spices / Semolina

Provençal Polenta

Tapenade / Fennel / Tomato / Mesclun salad

DESSERTS

-10€-

Wierre-Effroy Cheese

A trilogy of local cheeses / Seasonal jam

Seasonal Pavlova

Vanilla / Strawberries / Espelette pepper

Rice Pudding

Ananas caramel / Caramelized cashenuts / Citrus fruit

Pineapple Tartare

Green shiso / Fromage blanc / Yuzu

Our menu may vary depending on daily arrivals and seasonality. All prices are indicated in Euros, taxes and service included. Complimentary carafe or glass of water available upon request.

*Poultry: origin France

Onze Menu's

Voorgerecht + Voorgerecht + Dessert €35

Voorgerecht + Hoofdgerecht €35

Hoofdgerecht + Dessert €32

Voorgerecht + Hoofdgerecht + Dessert €45



VOORGERECHTEN

-14€-

Geconfijte Zeebaars

Erwtenhummus / Pickles / Wasabi

Tonijntartaar

Zeewiertartaar / Yuzu / Frambozen

Prei met Vinaigrette

Pickles / Amandelen / Mosterd

HOOFDGERECHTEN

-25€-

« Seizoensvis »

Venkel / Polenta / Aubergines

Schelvis

Maniok / Chorizo / Kokoscrème

Kip Tajine*

Gekonfijte citroen / Specerijen / Griesmeel

Provençaalse Polenta

Tapenade / Venkel / Tomaat / Mesclun salade

Nagerechten

-10€-

Kaas uit Wierre-Effroy

Trilogie van kazen / Seizoensmoes

Pavlova van het Seizoen

Vanille / Aardbeien / Espelette peper

Rijstepap

Ananaskaramel / Gecarameliseerde pinda's / Citrusvruchten

Ananastartaar

Groene shiso / Kwark / Yuzu

Onze menukaart kan variëren afhankelijk van de dagelijkse aanvoer en het seizoen. Alle prijzen zijn vermeld in euro's, inclusief btw en service. Een karaf of glas water is gratis verkrijgbaar op aanvraag.

*Gevogelte: herkomst Frankrijk

Unsere Menüs



Vorspeise + Vorspeise + Dessert €35

Vorspeise + Hauptgericht €35

Hauptgericht + Dessert €32

Vorspeise + Hauptgericht + Dessert €45

VORSPEISEN

-14€-

Konfierter Wolfsbarsch

Erbsenhummus / Pickles / Wasabi

Thunfisch-Tatar

Algentatar / Yuzu / Himbeeren

Lauch mit Vinaigrette

Pickles / Mandeln / Senf

HAUPTGERICHTE

-25€-

« Tagesfang »

Fenchel / Polenta / Auberginen

Schellfisch

Maniok / Chorizo / Kokoscreme

Hähnchen-Tajine*

Salzzitrone / Gewürze / Couscous

Provenzalische Polenta

Tapenade / Fenchel / Tomate / Mesclun-Salat

DESSERTS

-10€-

Käse aus Wierre-Effroy

Käse-Trilogie / Konfitüre der Saison

Pavlova der Saison

Vanille / Erdbeeren/ Piment d'Espelette

Milchreis

Ananas-Karamell / Gebrannte Mandeln / Zitrusfrüchte

Ananas-Tatar

Grüner Shiso / Quark / Yuzu

Unsere Speisekarte kann je nach Marktlage und Saison variieren. Alle Preise sind in Euro angegeben, inklusive Steuern und Service. Eine Karaffe oder ein Glas Wasser ist auf Anfrage kostenlos erhältlich.

*Geflügel: Herkunft Frankreich