

LE RESTAURANT DES ARTS

L'émotion culinaire au cœur du Touquet

La Carte – Des Arts (Boissons non incluses)

Mises en Bouche du Chef

Entrées

Salade d'Asperges tièdes/ Vinaigrette à l'œuf/Jambon cru de pays/Pignons de pin torréfiés(23€)

Tartare de Daurade Royale/Crèmeux de choux fleur/Œufs de Truite (23€)

Asperges et Langoustines rôties/Crème parmesan (28.50€)

Carpaccio Lotte fumée/Crème montée citron aneth/Salade de Ratte(28.50€)

Foie gras de Canard/Gel de perlée de Groseilles/Framboises confites parfumées à la Marjolaine (28.50€)

Plats

Tournedos de Volaille/Caviar d'Aubergine/Jus de Volaille au Thym (28€)

Dos d'Eglefin rôti/Poêlée d'Asperges beurre de Ciboulette (28€)

Nage de Saint-Jacques et Langoustines/Julienne de Carottes acidulées (36€)

Blanc de Bar cuit à basse température/Fricassée d'Asperges/Beurre de Champagne (36€)

Filet de Bœuf/Croquant de poivres flambé à l'Armagnac (38.50€)

Cœur de Ris de Veau doré au sautoir, Croustillant d'échalottes (44 €)

Homard Bleu de nos Côtes, cuit dans sa carapace, beurre d'Herbes (73 €)

Desserts

La crème brûlée Pralinée (12.50€)

Verrine chocolat/Crumble/Fraise/Sorbet Fraise (12.50€)

Sablé/Pralin-feuillantine/Mousse chocolat/Glace Vanille de la Réunion (14.50€)

Baba avec ou sans Rhum/Fraises/Sorbet Mojito (14.50€)

Les 5 fromages de chez Caséus (15.50€)

