

LE RESTAURANT DES ARTS

L'émotion culinaire au cœur du Touquet

La Carte – Des Arts (Boissons non incluses)

Mises en Bouche du Chef

Entrées

Fine Tarte à l'Avocat/Tartare de Thon(23€)

Pressé de Volaille Fermière/Citron Confit/Crème acidulée(23€)

Poêlée de Cuisses de Grenouille à l'ail et persil (28.90€)

Langoustines/Fonds d'Artichaud en salade/Vinaigrette Tomates-Basilic (28.90€)

Foie gras de Canard/Confit de Pêche parfumé à la Verveine (28.90€)

Plats

Filet de Loup de Mer/Pesto/Courgettes (28.50€)

Epaule d'Agneau Braisée/Légumes du Soleil/Jus épicé (28.50)

Dos de Cabillaud/Crumble d'Amandes/Crème de Câpres (36.50€)

Blanc de Bar/Cocos de Paimpol/Coques/Jus de Coques (37€)

Filet de Bœuf poêlé aux 5 baies/Jus de Viande aux 5 Baies (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 Pistache et sa framboise (12.50€)

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

Entremet Chocolat Blanc-Vanille de la Réunion/Insert Pralin/Glace lait d'Amande (14.90€)

Baba avec ou sans Rhum/Fraises/Sorbet Mojito (14.90€)

Les 5 fromages de chez Caséus (15.90€)

