



MENU

TERROIR & FROMAGES

Horaires
de service

19:00 22:00

PLANCHES À PARTAGER

- FROMAGE  15 | 22
- CHARCUTERIE 14 | 21
- MIXTE DES DEUX 15 | 22



RACLETTES



Disponible de
Septembre à mars

Raclettes sur appareil
traditionnel servies pour
minimum 2 personnes.
Avec rattes du Touquet,
pickles & charcuteries.

NOTRE CLOCHE À FROMAGES XXL

Partez à la découverte de
nos terroirs



PLATEAUX 9 ou 15 pièces

- LE RABELAIS 26€ | 38€
*7 familles de fromages du plus
doux au plus corsé*
- L'AUDACIEUX 28€ | 40€
*Fromages aux saveurs coquines,
puissantes et inoubliables*
- L'AMALTHÉE 28€ | 40€
*Sélection du meilleur des chèvres
et brebis selon saison*
- LE PÉLERIN 28€ | 40€
*Fromages de garde de fermes,
chalets, Abbayes*



MONT D'OR



- MONT D'OR AOP 36,50€

Disponible jusqu'à rupture
de stock la saison se termine !

Prévoir 30 min de cuisson pour
ces 450g de fromage,
accompagné de pommes de terre
et charcuterie



MENU

TERROIR & FROMAGES

Horaires
de service

19:00 22:00

À PICORER SEUL OU PAS !



SET DE 6 ENTRÉES

16€

L'ASSIETTE DU CHEF A CHOISIR

23€

- *Lieu noir et ses légumes, aïoli et crème basilic*
- *Paleron de boeuf, légumes de saison et délice de tomates séchées*
- *Risotto de petit épeautre, asperges et crème de cèpes*
- **1/2 homard grillé à la sauce vierge, linguines aux légumes *(supplément de 10€)*



ASSIETTE 3 FROMAGES

15€

TRILOGIE DE DESSERTS

9€

LE MENU GOURMAND

ENTRÉES+PLAT+DESSERTS 39€

Set de 6 petits délices d'entrées, un **plat du chef** à choisir et une **trilogie de desserts** virevoltant au gré des jours. Prix par personne.



DÉLICES D'ENTRÉES

Dégustez notre set de 6 petites entrées du jour :

- Cerveau de canut (faisselle) et son délice de tomates séchées ;
- Tomates rôties, crème de ricotta à la tapenade noire ;
- Moules en escabèche, fenouil, concombre et délice de courgettes aux amandes ;
- Pastrami de saumon fumé aïoli ;
- Velouté de moule aïoli ;
- Focaccia et ses condiments.....



VOTRE ASSIETTE DU CHEF À CHOISIR !*

*Supplément de 10€ pour le 1/2 Homard



TRILOGIE SUCRÉE

Fraises au vinaigre de figes et crème pâtissière

Chantilly d'ici et ses garnitures gourmandes

Rose des sables au chocolat, crème spéculoos chocolat

 Veggie  Sans gluten



SHOP

TERROIR & FROMAGES

Horaires
de service

19:00 22:00

CONDIMENTS

Vinaigre

Balsamique blanc bio 13.90
200 ml

Pulpe de framboise 11.95
200ml

Huile d'olive

Basilic bio 200 ml 11.95

Truffe noire 100 ml 20.90

Crème

Ail doux à la truffe d'été 10.90
100g

Morille Côtes de 10.50
Provence 100g

Parmesan AOP au citron 10.40
de Menton 200g

Basilic 195g 11.95

Parmesan truffe d'été 10.90
100g

Mayonnaise truffe d'été 9.90
100g

Pickles d'Ail Shoyu 225g 9.75

Sauce Tartare à l'aneth 7.90
180g

Sauce vierge 190g 13.90
"Dîner à l'Élysée"

SAUCES APÉRITIVES

Artichonade bio 100g 6.85

Confit olives pommes 130g 6.50

Crème d'artichaut à la truffe 100g 11.95

Délice de tomates séchées bio 100g 6.85

Courgettes amandes bio 100g 6.85

Poivronade bio 100g 6.85

Tapenade noire ou verte bio 100g 6.85

Sardinade 100gr 7.95

Pesto de noix 195g 11.50

SUCRÉS

Crème

Caramel Fleur de sel 260g 9.50

Chocolat croustillant 10.90

spéculoos 225g

Marmelade d'orange bio 9.50

240g

Miel fleurs de Provence IGP 6.50

125g



CADEAUX



Bougies

Duo agrumes, Figues et
Romarin

14.90 à
24

Coffrets cadeau

A votre écoute pour vous
aider à le composer





MENU

TERROIR & FROMAGES

Horaires
de service

19:00 22:00

LE MENU ENFANT (-12 ANS)

PLAT + DESSERT + BOISSON 15 €



- *Ravioles au comté sauce tomate ou*
- *Poisson pané frites ou*
- *Nuggets frites*
- +
- *Salade de fruits ou*
- *Rose des sables et sa crème chocolat*
- +
- Un sirop à l'eau ou un jus de fruits 25cl*

LE BRUNCH DU DIMANCHE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 49€ Chaque dimanche, de 11h30 à 15h, profitez d'un repas convivial (tarif -12 ans 24€).



SAVEURS SALÉES

Salades, soupes glacées, saveurs marines, tartines croustillantes...

Concombre fromage frais vinaigre tomate basilic; chili végétarien ; Salade sicilienne ; bulots et aioli ; gaspacho de concombre ; crevettes sauce façon cocktail ; assortiment de charcuteries artisanale...

+ VOTRE PLAT À CHOISIR !

Cabillaud à la tapenade verte

Gigot d'agneau au caramel d'épices

Pommes de terre grenaille, crème d'ail truffé

Légumes d'été persillés



SAVEURS SUCRÉES

Tarte aux poires,
Crème brûlée à l'orange,
Crumble pommes caramélisées et marmelade de clémentines corses,
Chantilly d'ici et garnitures gourmandes,
Salade de fruits passion earl grey...