

# Menu Sélections du Terroir

28.50€

Le gratin d'endives au Sablé de Wissant  
*The endives gratin with Sablé de Wissant sauce*

Ou

La coquille de la mer gratinée  
*(Poisson blanc, coques, petit légumes, béchamel)*  
*The sea shell « au gratin »*

Ou

La soupe de poisson « Pérard » du Touquet et sa garniture  
*The fish soup « Pérard » and garnish*

---

La carbonade de bœuf  
*The stew beef with beer and gingerbread*

Ou

Le pot-au-feu du pêcheur  
*(Carrelet, lieu, légumes et pommes vapeur)*  
*The fish and seafood « Pot-au-feu »*

Ou

Le filet de Sébaste à l'écume de Wimereux et lardons,  
écrasé de pomme de terre et fondue de poireaux aux champignons  
*The redfish filet, « écume de wimereux » and bacon sauce, mashed potatoes,  
leeks and mushrooms*

Ou

Le filet mignon de porc gratiné à la Tome des 2 Caps  
*The pork « filet mignon » with Tome des 2 Caps topped cheese*

---

L'assiette de fromages régionaux  
*The local cheese plate*

Ou

Crème brûlée à la chicorée

Ou

Tartelette du moment  
*The tartlet of the moment*

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.  
Nos plats sont maisons: élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Prix nets T.V.A comprise.