

l'ardoise Nocturne (du jeudi au samedi soir)
cuisine sincère au fil des saisons

°Huitres N°2 : les 3 - 10€/ 6- 15€/ les 9-20€

(selon arrivage servies avec mes condiments algues & herbes - Pommes & vinaigre-
caviar d'échalote)

°Velouté d'oignons brulés- 12€
(oeuf poché- foie gras- huile de noix)



Pêche sauvage ou à la ligne

°Noix de saint-Jacques rôties: 26€

(arrosées au beurre noisette- ébouillantées au consommé herbacé- mini légumes & salicornes croquantes-
Rattes du Touquet)

La cuisine de Nonnine

°Pasta al tartufo : 22€

(crème onctueuse au pécorino- rapé de truffe Melanosporum)

°Risotto crémeux : 22€

(condiment ail noir & herbes- parmiggiano Reggiano- cacahuètes wasabi)

Viande d'exception

°Bavette de boeuf Wagyu- 52€

jus de viande aux poivres vert-pommes de terre frites- salade



°dessert Signature SB : 12€

(chocolat Valrhona- caramel citron confit- praliné noisette citron)

°café ou thé "Nuance d'hiver" : 12€

(mini gaufre sarrasin & caramel de pommes/ mini tartelette estragon & oranges sanguines de Sicile/ glace lait
d'avoine & gingembre confit/ sucette chocolat blond & coeur citron)