Restaurant
**Quai
des
saveurs**

- **Caviar Oscière Maison Nordique (30gr) 128 €**
Texture de pommes de terre, crème et saumon Ora King
- **Sélection de la Criée 46 €**
Poissons préparés en fonction des arrivages
- **Homard Breton «le Vrai» 65 €**
Préparé en 3 services en fonction des saisons
- **Bœuf Polmard à St-Mihiel :**
 - >> Blonde d'Aquitaine morceau choisi 42 € <<
 - >> La pièce de bœuf à partager en 2 services 50 € /pers. <<
- **Plateau de Fromage 18 €**
Philippe Olivier à Boulogne-sur-Mer / Maison Anthony à Vieux-Ferrette
La Ferme du Chatain à Celles / La Ferme de Neufchef
- **Desserts :**
 - >> Le dessert selon la saison et l'inspiration 16 € <<
 - >> Mille feuilles caramélisé, crème légère à la vanille 16 € <<
 - >> Soufflé chaud à l'eau de vie de mirabelle Cachet Or (2 pers./min.) 16€ <<

Coté Signature