

Menu proposé uniquement aux groupes et familles (plus de 15 personnes), sous réservation



MENU DES TOURELLES

31,00 € par personne (hors boissons)

*Choix unique pour l'ensemble de la table
ou choix déterminés en avance par personne*

Le Croustillant de moules
au chorizo et tomme au foin

Ou

Le Chèvre Fermier
de la ferme de Montcavrel, rôti et lard fumé d'Antan

Le Suprême de Pintadeaux
confit à la bière

Ou

Dos de lieu noir
en croûte d'algues aux tomates confites, légumes à l'huile bio

(Ces 2 plats sont accompagnés d'une poêlée de légumes de nos maraîchers locaux)

La Tarte fine aux pommes
à la cannelle et sa crème épaisse fermière

Ou

Le Moelleux au chocolat
à l'huile d'olive « édition limitée Intense »

Ou

Gâteau de fête
(aux fruits ou au chocolat, dessert pour l'ensemble de la table)

Fournisseurs locaux :

- Viandes, volailles, gibiers et autres produits de Picardie : Lagache, Friaucourt - Sauvage, Feuquières-en-Vimeux - Comptoir du Frais, Verneuil-en-Hallatte
- Moules : PRF, Boulogne-sur-Mer
- Chèvre fermier : Leviel, Montcavrel
- Poissons locaux, pêche artisanale : Macquet, Le Crotoy - Le P'tit Jérémie, Morlay - PRF, Boulogne-sur-Mer
- Fruits et légumes : Mariette, Vironchaux - Abbeville Primeurs, Abbeville



Menu proposé aux groupes et familles (plus de 15 personnes), sous réservation



MENU DU CHEF

45.00 € par personne (hors boissons)

*Choix unique pour l'ensemble de la table
ou choix déterminés en avance par personne*

L'Assiette de poissons fumés
de notre fumoir, sa salade croquante et crème citronnée aux herbes fraîches

Ou

La Terrine de foie gras de canard
cuite à basse température, sa brioche artisanale et chutney de fruits de saison

Le Duo de côtes d'Agneau des prés salés
*au jus de thym et romarin, à l'ail fumé,
ses légumes au beurre de baratte et pommes de terre de la Maison Bayard*

Ou

Le Filet de Turbot
à la plancha au safran de la Baie et bouquetière de légumes locavores à l'Elixir

L'Assiette Gourmande des Tourelles
composée de 5 desserts sur ardoise

Ou

Gâteau de fête
(aux fruits ou au chocolat, dessert pour l'ensemble de la table)

Fournisseurs Locaux :

- Poissons locaux, pêche artisanale : Macquet, Le Crotoy – Le P'tit Jérémie, Morlay - PRF, Boulogne-sur-Mer
- Viandes, volailles, gibiers et autres produits de Picardie : Comptoir du Frais, Verneuil-en-Hallate – Lagache, Friaucourt – Sauvage, Feuquières-en-Vimeu
- Pommes de terre : Maison Bayart, Laucourt
- Safran de la Baie : Poupert, Ponthoile
- Fruits et légumes : Mariette, Vironchaux – Abbeville Primeurs, Abbeville



Menu proposé aux groupes et familles (plus de 15 personnes), sous réservation



MENU GOURMAND

50.00 € par personne (hors boissons)

*Choix unique pour l'ensemble de la table
ou choix déterminés en avance par personne*

Plateau de fruits de mer

(Pour une personne : crevettes grises et roses, coquillages, moules, langoustines, 4 huîtres, ½ tourteau)

Petite tarte au citron meringuée

Ou

Gâteau de fête

(aux fruits ou au chocolat, dessert pour l'ensemble de la table)

Fournisseurs Locaux :

- Fruits de mer : PRF, Boulogne-sur-Mer – Vent d'Ouest, Quettreville-sur-Seine
- Fruits : La Neuvilleoise, Forest-Montiers

