



le jardin d'Alice

c u i s i n e c r é **6** t i v e



Nos formules

Menu Bib

1 entrée / 1 plat / 1 dessert : 33 €

-

Menu Gourmand

2 entrées / 1 plat / 1 dessert : 40 €

-

Formules entrée / plat : 27 €

Ou

Plat / dessert : 24 €

-

Menu Bib boissons comprises : 62 € *

Menu Gourmand boissons comprises : 70 € **

* Apéritif au choix, 2 verres de vin sélectionnés par notre sommelier, eau et café

** Apéritif au choix, 3 verres de vin sélectionnés par notre sommelier, eau et café



Bib Gourmand

Pressée de foie gras de canard en terrine
Rhubarbe confite en gelée d'eau de Rose 19 €

Foie gras terrine / candied rhubarb rose water

Les Huitres « Gillardeau » / royale de poireaux
condiments au citron caviar 18 €

“Gillardeau” Oysters / leeks flan / lemon caviar condiments

Consommé Thaï au Foie gras de canard poêlé/ nouilles Ramen 22 €

Thai foie gras consommé / Ramen noodles

Gambas « Black Tiger » / salade de lingots du Nord
Sauce New Wave 20 €

King Prawns / beans salad /

La crème d'Asperges blanches / émulsion de cerfeuil 11 €

White asparagus soup / chervil emulsion

Les entrées du Jour 13 €

Starter of the day

* Peuvent être servis en plats Végétariens / Vegetarian dishes

L' entrecôte « Angus » à l'échalote de Busnes confite Feuilleté de pommes Laurette / sucrines	28 €
<i>Angus beef entrecote with shallots from Busnes / potatoes gratin / sucrose lettuce</i>	

P ortobello farci de caille / fondue de pousses d'épinards galette de pommes de terres / jus parfumé à la cive	22 €
<i>Portobello mushroom quail stuffed/ spinach/ potatoes "galette"/ spring onion gravy</i>	

L e Filet mignon de porc confit / chou rouge à la flamande	18 €
<i>Preserve pork filet mignon/ red cabbage « à la flamande »</i>	

L e plat du jour / <i>Dish of the day</i>	19 €

L e filet de Saint Pierre/ chiffonnade d'endives émulsion de rattes du Touquet	22 €
<i>John Dory filet/ chicory salad / potatoes emulsion</i>	

L e dos de bar / risotto aux légumes	24 €
<i>Filet of sea bass / risotto of vegetables</i>	

L a pêche du jour / <i>Catch of the day</i>	19 €

A utres accompagnements / <i>Other side dishes:</i>	5 €
Risotto crémeux/ potatoes / pâtes / salades / Wok de légumes	

S élection de fromages affinés	10 €
<i>Matured cheese board</i>	

B eignets de Maroilles / salade de chicons / noix / abricots secs	11 €
<i>A commander en début de repas (to order at the beginning of your meal)</i>	
<i>Fried Maroilles (local cheese) / chicory salad with walnuts and dried apricots</i>	

A utour du Chocolat Valrhona	9 €
<i>Valrhona Chocolate</i>	

L e Vacherin glacé / ananas / thym	9 €
<i>Parfait / pineapple / thyme</i>	

L e Paris-Brest / Au praliné	9 €
<i>Paris-Brest / praline</i>	

L es desserts du jour	9 €
<i>Desserts of the day</i>	

L a barbe à papa	3 €
<i>Candy floss</i>	

L e café gourmand	7.50 €
<i>Coffee with small desserts variation</i>	

Semaine
12



François Deconinck
Directeur



Marc Meurin
Chef de cuisine