

# Hôtel de la Plage à Wissant

*Depuis 1888*

## Menus du Nouvel An 2019

le 31/12/2018 (servi à 21h00) et le 01/01/2019 (midi)  
sur réservation

### Menu Gastronomique

67 euros

#### Mise en bouche

Le pétillant à la framboise,  
servi avec le maki de saumon  
fumé et sa crème de petits pois au chèvre frais

#### Entrée

La cassolette de Saint-Jacques gratinée  
et sa fondue de poireaux

---

Le foie gras mi-cuit,  
son toast et son chutney de pommes poêlées

#### Plat principal

Le gigot d'agneau du Boulonnais, et sa purée,  
son endive braisée, ses flageolets, ses châtaignes

#### Fromage

Les 3 fromages de la ferme du vert

#### Dessert

Le gâteau de pain d'épice, son sorbet  
aux framboises et son coulis de fruits rouges

**Avec nos meilleurs voeux pour 2019**

### Menu Fruits de mer

77 euros

#### Mise en bouche

Le pétillant à la framboise,  
servi avec le maki de saumon  
fumé et sa crème de petits pois au chèvre frais

#### Le plateau de fruits de mer royal

Le ½ homard, le ½ tourteau,  
les huîtres de Normandie n°3, les amandes, les bulots,  
les bigorneaux et son trio de crevettes et langoustines

#### Fromage

Les 3 fromages de la Côte d'Opale

#### Dessert

Le gâteau de pain d'épice, sa boule de glace  
à la framboise et son coulis de fruits rouges

#### Sur réservation uniquement

au 03-21-35-91-87 de 14h à 22h

1, Place Edouard Houssin

62 179 Wissant

site internet, info et réservation: [www.hotelplage-wissant.com](http://www.hotelplage-wissant.com)

Edition du 10/11/2018

### Menu enfants - de 12 ans

32 euros

#### Mise en bouche

Le cocktail exotique  
servi avec le maki de saumon  
fumé et sa crème de petits pois au chèvre frais

#### Entrée

La cassolette de Saint-Jacques gratinée  
et sa fondue de poireaux

#### Plat principal

L'escalope de Licques, sa purée  
et sa farandole de légumes

#### Dessert

Le gâteau de pain d'épice, sa boule de glace  
à la framboise et son coulis de fruits rouges

Tous nos légumes sont "BIO".

