

# LA SAISON

« Biscuit » langoustines / bouillon langoustines & rémoulade à l'huile de laurier

Cromesquis de pied de porc confit / brunoise & velouté de cèpes

Œuf bio cuit à 64°, façon cocotte & crémeux haddock J.C. DAVID à Boulogne

**(suppl. 7€)** Foie gras au naturel sur une gaufre fourrée fruits rouges & miel de tournesol

---

Noix blanches de saint jacques / velours chou fleur / émulsion noisette

Maigre rôti sur peau / mélange champignons aux sucs de jus de viande

« Tournedos » de merlu / endives braisées au beurre d'agrumes

---

Filet d'agneau / condiment « chermoula » & jus court

Pièce de bœuf Angus / pomme de terre fumée en purée & pommes grenailles / simple jus

Poitrine de pintade fermière / crumble chorizo / champignons forestier & jus perlé à l'huile de chorizo

---

Fromages de chèvre « Des sœurs Biquettes » / betteraves / crème glacée pop corn

Camembert au lait cru « Marie Harel » / pomme & noix / sorbet pomme verte

**(suppl. 6€)** « Votre plateau » de fromages affinés par nos soins....

---

Entremet choco / poire, « terre » de cacao....

Ananas confit au sucre Muscovado & noix de coco en crème glacée

Macaron framboises / litchi....

Crème citron / sablé noisette / meringue sèche

**44€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande /fromage / dessert)

19/10/2019 Prix nets en euros, Taxes et services compris