

LA SAISON

Effiloché de tourteau & crevettes grises / pickles / « mayos » citron & charbon / tuiles d'aïl

 Œuf snacké / velouté champignons / « arlette » crème battue aux herbes

Compression de lapin lié foie gras / condiment lentilles du Berry & glace pousses d'orties

« Carbonara » asperges & rillons / poudre de lard fumé / vinaigrette jaune d'œuf confit

(suppl. 5€) Foie gras au naturel / pomme confite & « ganache » poire tapée / pain doré

 Morue ½ sel / pulpe pomme de terre / aïoli crémeux

Sandre rôti / compotée d'endives / pomme & noix / émulsion cidre

Saint-Jacques / mélange de choux / vinaigrette noisette

Filet mignon de veau en cuisson longue / « baby » Paris & céleri / crémeux morilles

Poire de bœuf « Angus » / rosace pomme de terre farcie moutarde d'Orléans & jus de vigne

 « Canon » volaille label rouge farci sous la peau / mélange de légumes & jus rôti

« Récré » fromages de chèvre / betterave & crème glacée « popcorn / betterave »

Maroilles / pomme fruit & givre pomme verte

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

 Tout à la pistache / crème prise & glacée, macaron & meringue

Mousse carambar & crème glacée spéculos / tuile dentelle

Entremet chocolat au lait / «terre » chocolat & crème glacée chocolat

« Tartelette » mousseline citron / citron confit / sorbet citron & meringues séchées

42€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

58€ (Entrée / poisson / viande /fromage / dessert)

33€ Menu BIB GOURMAND MICHELIN à choisir parmi les mets marqués 