


LA SAISON

Chair de tourteau & crevettes / gelée chou fleur / « mayo » charbon végétal

Œuf crousté / « praliné morilles » & velouté d'asperge

 Dodine pied de porc confit lié foie gras / crémeux petits pois & condiment raifort

Sandre en « Biscuit » / oignons confit vapeur & bisque de langoustines

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


 Morue ½ sel / « risotto » pomme de terre / aïoli

Sandre rôti / radis glaçons / condiment pomme & noix / fumet crémeux

Saint-Jacques / asperges & « mimosa » œufs / noisettes

Mignon de veau en cuisson longue / « baby » Paris & céleri / sauce morilles

Poire de bœuf « Angus » / pomme de terre fumée en purée & jus de vigne

 Filet de canette rôti Apicius / petit pois & carottes, jus réduit

« 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 & glace caramel & spéculos / tuile dentelle

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

Gariguettes marinées / cheese cake / sorbet fraise & meringue séchée

42€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

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

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