

Menu

42.00 euros par personne

(Service compris)

Le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest mi Cuit

Gelée de Pommes, Chutney de Pommes, Pain de Miel

Ou

L'Asperge Blanche

Rôties aux Verpes de Bohème, Colonnata et Copeaux de Parmesan

Ou

Le Ris de Veau de Cœur

Purée de Petits Pois, Lard Croustillant, Crème d'Oignons Brulés

Ou

Le Bar

En Gougeonnettes au Lait Ribot, Choux Fleur en Deux Cuissons

Le Filet de Bœuf Normand

Gnocchis de Pommes de Terre, Lie de Vin et Crème de Foie Gras

Ou

Le Saint Pierre

Rôti aux Choux Frisés, Crème de Langoustines

Ou

L'Agneau des Pyrénées

Cuit en Basse Température, Hummus, Pressé de Légumes et Ail Noir

Ou

La Daurade

Cuite en Vapeur, Petits légumes du Temps, Caviar de Pomelos et Gingembre

Dessert à la Carte

(Merci de regarder la carte et choisir au début du repas)



Menu

32.00 euros par personne

(Service compris)

Le Cresson

En Soupe, Cuisses de Grenouilles et Pomme Verte

Ou

Le Crabe Royal

En Pannequet à l'Avocat

Ou

Le Petit Gris de Radinghem

Profiterole à l'Ail des Ours, Purée de Racines

Ou

La St Jacques et le Foie Gras

St Jacques Fumées et Foie Gras aux Epices en Carpaccio, Huile de Cèpes

Le Lapin

En Râble au Miel et Romarin autour de la Carotte

Ou

★ **Le Thon Rouge** ★

Juste Saisi aux Cacahuètes Torréfiées, Wok de légumes

Ou

Le Contrefilet Normand

Grosses Frites au Gras de Bœuf, Moutarde aux Raisins, lie de Vin

Ou

La Rascasse Chapon

Pochée aux Coquillages, Compotée de Fenouil, Beurre d'Herbes

Dessert à la Carte

(Merci de regarder la carte et choisir au début du repas)

FORMULE MIDI : 20.00 euros (entrée -Plat ou Plat – Dessert)

Valable uniquement du Lundi au Vendredi.



La Carte

Nos entrées

Le Cresson **12.00 euros**

En Soupe, Cuisses de Grenouilles et Pomme Verte

Le Crabe Royal **14.00 euros**

En Pannequet à l'Avocat

Le Petit Gris de Radinghem **10.00 euros**

Profiterole à l'Ail des Ours, Purée de Racines

La St Jacques et le Foie Gras **15.00 euros**

*St Jacques Fumées et Foie Gras aux Epices en Carpaccio,
Huile de Cèpes*

Le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest mi Cuit **20.00 euros**

Gelée de Pommes, Chutney de Pommes, Pain de Miel

L'Asperge Blanche **14.00 euros**

Rôties aux Verpes de Bohème, Colonnata et Copeaux de Parmesan

Le Ris de Veau de Cœur **20.00 euros**

Purée de Petits Pois, Lard Croustillant, Crème d'Oignons Brulés

Le Bar **16.00 euros**

En Gougeonnettes au Lait Ribot, Choux Fleur en Deux Cuissons



Nos plats

- Le Lapin** **19.00 euros**
En Râble au Miel et Romarin autour de la Carotte
- Le Thon Rouge** **18.00 euros**
Juste Saisi aux Cacahuètes Torréfiées, Wok de légumes
- Le Contrefilet Normand** **22.00 euros**
Grosses Frites au Gras de Bœuf, Moutarde aux Raisins, lie de Vin
- La Rascasse Chapon** **24.00 euros**
Pochée aux Coquillages, Compotée de Fenouil, beurre d'Herbes
- Le Filet de Bœuf Normand** **32.00 euros**
Gnocchis de Pommes de Terre, Lie de Vin et crème de Foie Gras
- Le Saint Pierre** **29.00 euros**
Rôti aux Choux Frisés, Crème de Langoustines ★★☆☆
- L'Agneau des Pyrénées** **28.00 euros**
Cuit en Basse Température, Hummus, Pressé de Légumes et Ail Noir
- La Daurade** **26.00 euros**
*Cuite en Vapeur, Petits légumes du Temps,
Caviar de Pomelos et Gingembre*



Nos Desserts

La Cerise AMARENA **12.00 euros**
En Forêt noire revisitée, Chocolat et Chantilly

Le Citron Bergamote **10.00 euros**
Crèmeux de Bergamote, gelée et biscuit sucré

La Vanille Bourbon **10.00 euros**
Croustillant de feuille de Brick praliné, crème de Lait

L'Ananas **9.00 euros**
En Carpaccio, Crème de Passion

La Betterave ★ ★ ★ ★ **8.00 euros**
En Mousse, en pétales Croustillantes, Crumble thé Matcha

Plateau du Maître Fromager « Philippe Olivier **12.00 euros**

