









Le Menu







(Uniquement le soir du mardi au samedi)

31,00 €












Entrées :

-  Cromesquis de Maroilles, Crémeux d'Épinard et Pickles de Moutarde 
-  Langue de Bœuf, Sauce Façon Gribiche 
-  Déclinaison de Champignons et Châtaigne 
-  Filet de Maquereau, Sauce Escabèche façon Thai
-  Vitello Tonnato, Pickels d'Oignon Rouge et Câpres

Plats :

-  Filet de Merlu, Beurre Blanc Kalamansi, Fenouil en deux façons et Pomelos
-  Filet Mignon en Croute de Spéculoos, Jus Tonka, Mousseline de Potimarron
-  Dos de Cabillaud, Sauce Kombu, Hélianthis Rôties et Noisette (Suppl + 3,00€)
-  Filet de Bœuf (VBF), Sauce Porto, Pommes de Terre Rissolées (Suppl + 3,00€)
-  Carottes Fanes Rôties, Purée de Carottes aux Epices, Mayonnaise au Miso 

Desserts :

-  Artichaut Confit, Espuma Cacao et Crème Glacée Vanille 
-  Mousse Caramel au Beurre Salé, Sablé Sarrasin et Crème Glacée Sarrasin 
-  Carpaccio d'Ananas, Rhum et Coco, un peu comme une Piña Colada 
-  Riz au Lait, Agrumes et Cumin, Tuile Cumin 
-  Sphère Chocolat – Hibiscus, Sorbet Hibiscus 
-  Assiette de 3 Fromages de Chez Gauthier (Suppl + 3,00€)



Plat Végétarien

La liste des allergènes présents dans nos plats est consultable sur demande