

Menu expression

*Œuf cuit à 63 °c, cèpes et crème de cèpes,
Bœuf de Galice secreto n° 7.*

Ou

*Croustillant d'escargots de Radinghem,
Pickles de légumes, glace à l'ail noir de la ferme Potdevin.*

*Filet de lieu, crumble de parmesan, royale de Butternut,
Espuma de haddock Jc David.*

Ou

*Carré de porc caramélisé, haricots tarbais et saucisse de Morteau,
Consommé de cochon au Galanga.*

*Pomme d'amour comme à l'ducasse,
Pop corn, croustillant spéculoos, gelée au thé parfumé.*

Ou

Tarte citron meringuée, version automne 2018.

Prix: 33.00€

Menu Découverte.

*Ombre chevalier, Dashi de crevettes grises,
Légumes d'automne, vinaigrette Kalamansi.*

Ou

*Bonbon de ris de veau au jus de figue,
Cèpes et noisette à l'huile de truffe.*

Le bœuf :

*Pièce de bœuf de la maison Lesage, échalotes noires de Cuincy.
Confit de joue de bœuf et agrumes cuit en cinq heures,
Crème de panais*

Ou

*Noix de St jacques poêlées, boudin noir Mateyron et pomme verte,
Carpaccio de bœuf Holstein et St jacques.*

Chariot de fromages affinés.

Balade Sucrée.

Menu à 43.00€

Menu Liberté.

Œuf dit parfait et St Jacques, cèpes et secreto n°7.

*Boudin de St Jacques, dashi de crevettes grises,
Quelques noix snackées, vinaigrette Kalamansi.*

*St Jacques et boudin noir de chez Mateyron,
Pomme verte et carpaccio de bœuf maturé.*

*Bonbon de dattes Medjoul au chèvre d'Aix Noulette,
Tome de chèvre et fjord aux herbes.*

Burger chocolat pralin de chez Michel Cluizel.

Prix: 58.00 € par personne.