

Découverte 59€

-Une découverte de notre univers en 4 services
Midi et soir

Accord mets et vins 28€

Émotion 69€

-Se laisser surprendre par la cuisine du Chef en 5 services
Midi et soir

Accord mets et vins 36€

Le Grand Menu 89€

-Notre Grand Menu, pour découvrir la cuisine du chef en 7 services
Uniquement le soir et le dimanche

Accord mets et vins 58€

Les menus sont proposés pour l'ensemble de la table

Allergies & intolérances

Des menus spéciaux sont adaptés à vos allergies et intolérances. La modification sur place du menu sans information au préalable ne pourra pas être garantie.



Pour faire plaisir

Tuile soufflée, mousse et chevre fumé de Canaples
Madeleine au miel

Le Grand Menu

Morille de la ferme des Moulins farcie aux crustacés, beurre noisette,
focaccia

Sauvageonne de Ferrient Tiédies à l'ail des ours, bouillon de pot au feu,
mousseline d'estragon

Haddock de la maison JCD en deux services

- Servi en raviole poudre de peau, poivre Timut
- Fine gelée, espuma de pomme de terre A.Bayard, œuf de hareng
fumé JCD

Veau d'Axuria Français, mousseux de tourteau au vinaigre blanc, jus corsé,
pomme mura
Ou

Ris de veau Français croustillant, jus corsé au poivre à queue
Sabayon moutarde et chips à plats de A.Bayard Suppl15€

Tartelette et mousseux de maroilles

Vanille de Tahiti en deux textures, dacquoise,

Madeleine au miel des Ruche grises

Le contenu du menu est susceptible d'être changé selon les arrivages et l'inspiration du chef Frédéric Barette. Les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Le menu peut être adapté pour les personnes intolérantes au gluten mais pas pour celles au lactose ainsi que pour les végétaliens.

To please

Caramelized biscuit, Canaple goat cheese

Honey Madeleine

Le Grand Menu

Scallops from Boulogne-sur-mer, Carpaccio, brown shrimps, asparagus vinaigrette, focaccia

Green asparagus, wild garlic, beef stew

Haddock in two courses :

- Smoked haddock Ravioli, haddock skin powder, Timut Pepper
- Haddock jelly, potato espuma, herring eggs

Veal, crab and white vinegar sauce, full-bodied juice, Mura potatoes
Or

Crispy sweetbread, full-bodied juice, mustard sabayon,
potato crisps Extra 15€

Maroille pie, mousse

Vanilla in different ways, dacquoise

The menu may occasionally change based on the availability of ingredients or the inspiration of Chef Frédéric Barrette. Dishes may contain allergens. Our menu can be adjusted for those with gluten intolerance, but not for those who are lactose intolerant or vegan.



