

Découverte

-59€-

Une découverte de notre univers en 4 services
Midi et soir sauf le samedi soir

Discover our world in a 4 services menu
Lunch and dinner except for Saturday dinner

Émotion

-69€-

Se laisser surprendre par la cuisine du Chef en 5 services
Choix entre viande ou poisson
Midi et soir

Surprise yourself with our 5 services menu and discover our
chef cuisine. Choice between meat or fish
Lunch and dinner

Le Grand Menu

-89€-

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

Our « Grand Menu », discover our Chef cuisine in a 7 services menu
Only for dinner and Sunday
The entire menu is presented in the other page

Les menus sont proposés pour l'ensemble de la table

Our menus are presented for the whole 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.

With prior notice, different menus can be proposed for your allergies and intolerances. In situ, without prior notice, the modification of the menu cannot be guaranteed

Pour faire plaisir

Oignon et oignon
Argousier, tomate
Tuile soufflée, mousse de chèvre de Canaples
Madeleine au miel

Le Grand Menu

Saint-Jacques de Boulogne cèleri. d'Adrien, jus et poudre de barde
Raviole grasse de Haddock de chez JCD, poudre de peau, poivre Timut
Quenelle, estragon, betterave fumée et en feuille d'Adrien
Pâté Croute Monseigneur de Valenciennes, sauce Cumberland
Dorade royal de ligne , sauce armoricaine , mousseline de butternut d'Adrien
Carré de veau IGP d'azuria, sabayon moutarde, jus corsé, choux pontoise
Babylone
d'A. Bayard
ou
Pomme de Ris de veau Français croustillante, jus corsé suppl. 19€
Chocolat, chocolat

Tartelette argousier sauvage de la cueillette d'Hubert

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

Onions and onions
Sea buckthorn, tomato
Caramelized biscuit, Canaple goat cheese
Honey Madeleine

Le Grand Menu

Boulogne scallops, juice and powder bard

Smoked haddock Ravioli, haddock skin powder, Timut Pepper

Quenelle, tarragon, smoked beetroot, beetroot leaf

Pâté croûte Monseigneur from Valenciennes, Cumberland sauce

Sea bream, Armoricaïne sauce, butternut squash mousseline

Rack of Veal, mustard sabayon, full-bodied juice, Babylone from A. Bayard

Or

Crispy French calf sweetbreads, full-bodied juice **extra 19€**

Chocolate, chocolate

Sea buckthorn pie from Hubert's harvest

The menu can change a bit sometimes according to the delivery of our merchandise or the Chef Frédéric Barrette inspiration. Dishes can sometimes contain allergens. Our menu can be adjusted to people that are gluten intolerant but not to lactose intolerant or vegan.

