

**Découverte** 59€

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

Accord mets et vins 32€

**Émotion** 69€

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

Accord mets et vins 41€

**Le Grand Menu** 109€

-Notre Grand Menu, pour découvrir la cuisine du chef en 8 services  
Uniquement le soir et le dimanche

Accord mets et vins 6 Verres 62€

**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**

Rémoulade, œuf confit au tosazu  
Tuile soufflée, mousse et chevre fumé de Canaples  
Madeleine au miel de la ruche grise

## **Le Grand Menu**

Tartare et mousseux de Langoustine , avocat intense

Asperge blanche des landes, gribiche Moderne, écume au vinaigre

Raviole grasse d'haddock de JCD poudre de peau,  
poivre Timut

Crevettes grises de nos côtes en deux textures

Gros Turbot de nos côtes, Oignon des Brulé d'Adrien LF7V

Bœuf d'Axuria Français, mousseline de pomme de terre A.Bayard au  
tourteau, jus corsé, roquette sauvage

Tartelette maroilles, mousse d'oignon doux

Framboise à la crème

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

Asparagus mousse, wild garlic oil, onion

Caramelized biscuit, Canaple goat cheese

## Le Grand Menu

Prawns tartare and foam, derp-flavored avocado

Asparagus, wild garlic, tarragon mousseline

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 jus, Mura potatoes

Or

Turbot, hollandaise sauce, green asparagus **Extra 20€**

Or

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

Maroille pie, mousse

Vanilla in various texture, strawberry

Honey Madeleine

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.

