

**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**

Mousseux d'asperge de Ferrient, oignon rouge en pickles d'ail des ours  
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 de Ferrient Tiédie à l'ail des ours, 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

Turbot de nos côtes, hollandaise, asperge verte Suppl.20€

Ou

Ris de veau Français croustillant, jus corsé au poivre à queue  
Sabayon moutarde et chips à plats de A.Bayard Suppl.15€

Tartelette et mousseux de maroilles

Vanille de Tahiti en deux textures, ,fraise 2024

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.

